



Gewürzreis Indisch

Zutaten für 4 Portionen

30 g Butterschmalz (Ghee) oder Pflanzenöl
300 g Basmati
4 Nelken, ganz
6 Kardamom - Kapseln, grün, ganz
1 TL Kurkuma
360 ml Wasser, kochend

Zubereitung

Zunächst wird der Reis unter fließendem Wasser so lange gewaschen, bis das Wasser klar bleibt. Danach wird er für etwa eine Stunde eingeweicht. Dann im Sieb abtropfen lassen. Währenddessen das Fett erhitzen und bei mittlerer Hitze die Gewürze anbraten. Nach einigen Minuten den abgetropften Reis hinzugeben. Immer wieder umrühren und aufpassen, dass nichts anbrennt. In der Zwischenzeit wird das Wasser zum Kochen gebracht und kochend über den Reis gegossen. Den Topf schnell abdecken und die Hitze auf kleinste Stufe reduzieren. Etwa 10 bis 15 Minuten lang köcheln lassen, dabei den Topfdeckel auf keinen Fall öffnen! Vor dem Servieren kann man die Nelken und Kardamomkapseln herausfischen, die es beim Kochen nach oben geschwemmt hat.

INFO

Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angaben
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
