

Rezept Curryreis

Zutaten:

500 g Reis

2 Schalotten

1 TL milden Curry

1/3 TL Kurkuma

80 g Butter

ca. 1 l Rinderbrühe, Gemüsebrühe oder Würfelbrühe

Salz

Zubereitung:

Den Reis 2 h in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Danach den Reis waschen und abtropfen lassen.

Das Backrohr auf 180° C vorheizen.

Den Reis und die feingewiegten Schalotten solange in der Butter anschwitzen, bis der Reis die Butter vollends aufgesogen hat.

Curry und Kurkuma begeben, kurz anschwitzen lassen.

Mit der heißen Flüssigkeit ablöschen.

Salzen und zugedeckt im Backofen ca. 20 Minuten garen lassen.

Zum Schluss mit einer Gabel, den Reis auflockern.

Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten