

Rezept Reis-chinesisch

Zutaten:

200 – 260 g Reis

Wasser

10 g Butter (optional für Pilaf Variante)

Zubereitung:

Das Gefäß (Tasse) mit trockenem weißen (am besten Basmati) Reis fast füllen.

Vorsichtig Wasser dazu geben, bis das Wasser gerade den Reis bedeckt.

Reis und Wasser in den Kochtopf geben (Wenn man fix ist, kann man den Topf auch vorheizen).

Dann noch mal das selbe Gefäß voll Wasser dazu geben.

Falls Pilaf Reis erwünscht ist noch einen guten Stich Butter dazugeben.

1 Minute kräftig kochen lassen und dann 20 Minuten auf kleinster Flamme ziehen lassen.

Ausschalten und weiter ziehen lassen.

Zurück zu den Asiatischen Rezepten

Zurück zu den Beilagenrezepten