

Rezept Reis-kreolisch

Zutaten:

250 g Reis
mindestens 2 l Wasser
15 g Salz

Zubereitung:

Den Reis in ein Küchensieb geben und gut durchwaschen.
Salzwasser zum Kochen bringen, den Reis in das kochende Wasser geben und ca. 10 min kochen lassen.

Den Reis erneut in das Küchensieb geben, abtropfen lassen und solange durchspülen, bis das Wasser wieder seine Ausgangsfarbe (durchsichtig) bekommt.

Erneut den Reis auf kleinster Flamme mit dem Topfdeckel mit wenig Wasser aufsetzen.

Ca. 15 – 20 min ausquellen lassen.

Zum Schluss mit einer Gabel, den Reis auflockern.

[Zurück zu den Gemüse- und Beilagenrezepten](#)