

# 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*