

Rezept Reis mit Linsen

Zutaten:

300 g Langkornreis

300 g rote Linsen

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

3 EL Butterschmalz oder Ghee

1,4 l Wasser oder Gemüsebrühe

1 TL Garam Masala, sehr scharf, Garam Masala, scharf, Garam Masala Basismischung, Garam Masala, sehr aromatisch, Garam Masala, aromatisch oder Garam Masala

1 – 2 TL Meersalz

Zubereitung:

Den Reis waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Linsen in einer Schüssel waschen, alles oben Schwimmende entfernen und durch ein Küchensieb abseihen.

Schalotten und Knoblauch schälen und feinwiegen.

Das Fett im Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch leicht Farbe darin nehmen lassen.

Linsen und Reis in diesem Fett anrösten mit Flüssigkeit, Gewürz und Salz ablöschen.

Dieses Gericht bei schwacher Hitze ca. 23 Minuten, ohne den Deckel zu lupfen, fertig garen lassen.

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