SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Baharat Reis

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

GEWÜRZE & ZUTATEN:

1 kg Ungekochter Reis

Oliven, ohne Stein und grob gehackt

Kapern

1 Teelöffel Honig

10 g Baharat

Vorbereitung für den Reis

1. Wasser für 1 kg ungekochten Reis aufkochen, wobei 4-5 l Wasser verwendet werden. Pro Liter Wasser 1 TL Salz einrühren und gleichmäßig umrühren, um sicherzustellen, dass der Reis nicht am Topfboden festklebt.

2. Köchel den Reis für 10 Minuten, wobei Du ihn ab und zu umrührst. Nach Ablauf der Zeit den Herd ausschalten und eine Kostprobe nehmen. Der Reis sollte noch einen leichten Biss haben.

3. Sollte er noch zu fest sein, einfach eine zusätzliche Minute oder zwei im Wasser ziehen lassen.

4. Den Reis dann in einem großen Sieb abgießen, ohne ihn zu quetschen!

5. Gib den Reis nun in ein breitgefächertes Gefäß, zum Beispiel ein Backblech, damit er ausdampfen kann. Beachte, dass er nicht höher als 2 cm gestapelt wird. Verwende eine Gabel, um den Reis vorsichtig aufzulockern und so den Dampfaustausch zu verbessern.

6. Neigt der Reis dazu, festzukleben, einfach behutsam ein paar Tropfen Rapsöl mit der Gabel untermengen. Lass ihn danach etwa 10 Minuten abkühlen.

7. Um den Reis für die weitere Zubereitung anzupassen, sanft erwärmen, damit er sich mit den Gewürzen, Farben und Aromen verbindet. Diese Anpassung gelingt effizient auf einem Blech im Ofen oder kurz in der Mikrowelle. Falls der Reis noch ausreichend warm vom Kochvorgang ist, kannst Du direkt weitermachen.

Zubereitung

1. Alle Zutaten mit dem warmen Reis mengen

2. Der Baharat Reis schmeckt besonders gut zu Huhn, grünem Spargel vom Grill oder gefüllter Paprika.