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/



Korea Reis

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

GEWÜRZE & ZUTATEN:

Tomaten Reis (siehe extra Rezept)

200 g Halbgetrocknete Tomaten in Öl

1 Bündel Koriander

10 g Korean S(e)oul Rub

Etwas Rapsöl

Vorbereitung für den Reis

1. 1 kg ungekochten Reis vorbereiten, indem Du 4-5 l Wasser zum Kochen bringst. Pro Liter Wasser 1 TL Salz hinzufügen und sofort umrühren, um ein Anhaften des Reises zu vermeiden.

2. Lass den Reis 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln, hin und wieder umrühren. Nach Ablauf der Zeit den Herd ausschalten und den Reis auf seinen Garzustand überprüfen. Er sollte noch leicht bissfest sein.

3. Falls er noch zu hart ist, lass ihn einfach noch weitere 1-2 Minuten im Wasser ziehen.

4. Anschließend in einem großmaschigen Sieb abgießen, dabei den Reis schonend behandeln und nicht zusammendrücken!

5. Überführe den Reis nun in ein großes Behältnis, wie etwa ein Backblech, um ihm die Möglichkeit zum Ausdampfen zu geben. Achte darauf, dass er nicht mehr als 2 cm hoch übereinander liegt. Benutz eine Gabel, um den Reis behutsam aufzulockern und damit den Dampf besser entweichen zu lassen.

6. Wenn der Reis dazu neigt, klebrig zu werden, vorsichtig einige Spritzer Rapsöl mit der Gabel einarbeiten. Dann ca. 10 Minuten ruhen lassen.

7. Für die weiteren Kochschritte den Reis leicht erwärmen, um eine Verbindung mit den Gewürzen, Farben und Aromen zu fördern. Dies gelingt gut auf einem Backblech im Ofen oder kurz in der Mikrowelle. Sofern der Reis noch warm genug vom Kochprozess ist, kannst Du problemlos fortfahren.

Zubereitung

1. Den Koriander grob hacken und mit dem Korea Rub unter den warmen Tomaten Reis mengen.

2. Kurz ziehen lassen, dann nach schmecken.

3. Der Korea Reis passt zu Tempura jeglicher Art, Garnelen, gebackenem Fisch, scharfer Ente oder Huhn.