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/



Togarashi Reis

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

1 kg Ungekochter Reis

Erbsen

Shichimi Togarashi

Happy Panda Chinese BBQ Rub

Orangenabrieb

Minze

Erdnüsse, geröstet

Etwas Rapsöl

Vorbereitung für den Reis

1. Für 1 kg ungekochten Reis 4 -5 l Wasser zum Kochen bringen. Pro Liter Wasser 1 TL Salz hinzugeben. Gleich umrühren, damit der Reis nicht am Boden festklebt.

2. 10 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Ist die Zeit verstrichen, den Herd ausschalten und den Reis probieren. Er sollte noch einen leichten Biss

haben.

3. Ist er noch zu hart, einfach noch 1 - 2 Minuten im Wasser ziehen lassen.

4. Anschließend in einem großen Sieb abgießen. Den Reis dabei nicht quetschen!

5. Den Reis nun in ein großflächiges Gefäß, beispielsweise ein Backblech geben, damit er ausdampfen kann. Darauf achten, dass er nicht dicker als 2 cm übereinander liegt. Damit der Dampf besser entweichen kann, den Reis mit einer Gabel vorsichtig auflockern.

6. Sollte er zum Kleben neigen, einfach ein paar Spritzer Rapsöl vorsichtig mit der Gabel unterheben. Dann ca. 10 Minuten auskühlen lassen.

7. Für die weitere Zubereitung, den Reis etwas erwärmen, damit sich der Reis mit den Gewürzen, Farben und Aromen verbinden kann. Dies funktioniert gut auf einem Blech im Ofen oder auch kurz in der Mikrowelle. Wenn der Reis noch warm genug vom Kochen ist, kannst Du einfach damit weiterarbeiten.

Zubereitung

1. Den Reis erwärmen, die Erbsen zugeben und mit Shichimi Togarashi und Happy Panda Chinese BBQ Rub nach Belieben würzen.

2. Orangenabrieb und frische Minze zugeben, mit gerösteten Erdnüssen bestreuen.

3. Der Togarashi Reis schmeckt hervorragend zur Pulpo vom Grill, Tintenfisch, Thunfisch, Fisch, Pak Choi oder Brokkoli.