

Basmati Reis

Basmati-Reis zu kochen ist sehr einfach, einen Reiskocher braucht es dabei nicht. Wichtig: Genaue Mengen und Zeit einhalten!

Basmati-Reis	300	g
Wasser	4.5	dl
Salz	0.5	TL



Basmati-Reis zu kochen ist sehr einfach, einen Reiskocher braucht es dabei nicht. Wichtig: Genaue Mengen und Zeit einhalten!

1. Den Reis solange mit kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist.
2. Den gewaschenen Reis in einem Sieb abtropfen lassen und etwa 1 Stunde stehen lassen.
3. 4.5 dl Wasser mit dem Salz aufkochen, Reis begeben, umrühren, noch einmal kurz aufkochen und die Pfanne gut verschliessen.
4. 12 Minuten auf kleinstem Feuer köcheln lassen, vom Feuer nehmen und noch einmal 12 Minuten (zugedeckt) ruhen lassen.
5. Reis in eine Schüssel geben, mit einer Gabel auflockern und an der Wärme mind. 10 Minuten stehen lassen.

Selbstverständlich gibt es viele verschiedene Basmati-Reissorten. Nach langem Pröbeln bin ich auf die Marke «Tilda» gestossen, erhältlich in indischen Geschäften. Kaum zu unterscheiden von diesem ist ein neuer Basmati-Reis bei Coop, der sogar in Bio- und FairTrade-Qualität erhältlich ist.