

## INDISCHER REIS / INDISCHER GEWÜRZREIS / INDISCHE WOCHE



Gelber Kurkuma-Reis mit Gewürzen auf indische Art. Die perfekte Beilage zu indischen Hauptgerichten.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

### ZUBEREITUNG

Spüle den Reis in einem Sieb unter fließendem Wasser ab, bis das Wasser klar ist. Erhitze Butterschmalz oder Ghee in einem Topf. Füge die Gewürze hinzu und brate es kurz an. Füge den Reis hinzu und brate ihn an. Gieße ihn mit Wasser auf und füge Salz hinzu. Lasse den Reis aufkochen und lasse ihn bei geschlossenem Deckel für 10 Min. köcheln (mittlere Stufe). Füge Limettensaft hinzu und rühre alles durch. Schmecke ihn eventuell mit Salz und Pfeffer ab. Hacke das Chili fein.

Serviere den Reis mit einem Hauptgericht. Serviere ihn mit Chili und Koriander.

Viel Spaß beim Nachkochen, eure Sally!

### ZUTATEN:

- 375 g** Basmatireis
- 3 EL** Ghee oder Butterschmalz
- 1 TL** Senfkorn
- ½ TL** gem. Kurkuma
- 12** Curryblätter
- ½** Zimt (Stange)
- 4** Nelken
- 4** Kardamom Kapseln
- 2** Chilis
- 1 TL** Salz
- 650 ml** Wasser
- frischer Koriander
- 1** Limette
- Pfeffer