



Anzahl: 4 Personen (KL x 2)
Rezeptgruppe: Hauptgang
Saison: Ganzes Jahr



Jasminreis

Vor- und Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Zutaten

250 Jasminreis

Zubereitung

1 Wasche den Jasminreis in kaltem Wasser. Spüle den Reis so lange, bis das Wasser klar bleibt. Lasse den Reis in einem Sieb abtropfen.

2 Gieße 480 ml Wasser in einen großen Topf. Gib den Jasminreis und 1 Teelöffel Salz hinein. Stelle die Platte auf hohe Stufe und lasse den Reis aufkochen.

3 Decke den Topf zu. Schalte die Temperatur herunter, lasse den Reis 10 bis 12 Minuten köcheln bzw. bis er das Wasser aufgenommen hat und weich ist.

4 Nimm den Topf von der Platte und lockere den Reis mit einer Gabel oder einem Pfannenheber auf. Setze den Deckel wieder darauf und lasse den Reis vor dem Servieren 5 bis 10 Minuten ruhen.

Tipp

Gib den Reis in eine Kaffeetasse und stürze den Inhalt auf die vorgewärmten Teller.