

Persischer Reis

Rezept für 4 Personen

Zutaten

300 g	Basmatireis
Etwas	Salz
1 EL	Butter



Zubereitung

1.

Einen Topf mit ca 3 Liter Wasser zum Kochen bringen, Salz zugeben.

2.

Reis gründlich waschen, dies geht am besten indem man eine Schüssel mit Wasser füllt, den Reis in ein Sieb gibt und dieses in das Wasser taucht und vorsichtig hin und her bewegt, bis das Wasser von der abgewaschenen Stärke milchig wird.

Dieser Vorgang kann 2-3 mal wiederholt werden.

3.

Den gewaschenen Reis in das kochende Wasser geben, umrühren und wenn das Wasser wieder aufkocht den Küchenwecker auf ca. 5 Minuten stellen.

Dann sollte das Reiskorn noch leicht bissfest sein.

4.

Den Reis wieder in ein Sieb geben und gründlich abspülen.

5.

Einen Esslöffel Butter in den Topf geben und schmelzen, den abgetropften Reis wieder in den Topf geben. Die Flamme reduzieren, einen Deckel auflegen und den Reis für mindestens eine Stunde bei sehr kleiner Hitze dämpfen. Am Topfboden bildet sich eine goldbraune Kruste.