

Reis

Seit längerer Zeit benutze ich einen Reis, den ich im hiesigen Asia-Markt kaufen kann: ein Basmati von „Tilda“. Ich verwende ihn für nahezu alle Reisgerichte: asiatische Rezepte, normale Reisbeilage oder auch Risotos. Er gefällt mir, weil er locker-körnig wird.

Letzten Endes ist die Auswahl reine Geschmacksache.

Das folgende Grundrezept stammt noch aus meiner Studienzeit aus gemeinsamen Kochorgien mit meinem Kommilitonen Amir aus Persien (heute Iran).

Persischer Pyramiden-Reis haben wir ihn genannt.

Den Reis gut waschen und in reichlich Wasser mit etwas Salz körnig kochen. Er darf nicht zu weich werden („al dente“)!

In einem Sieb abgießen. Den Kochtopf mit Küchenkrepp auswischen, auf kleine Flamme stellen und ein Flöckchen Butter/Olivenöl verlaufen lassen. Den Boden nun mit ganz dünn geschnittenen rohen Kartoffelscheiben auslegen. Den Reis nun darüber schütten und pyramidenförmig verteilen, so dass er nicht mehr die Seitenwände des Topfes berührt. Auf die Spitze ein Butterflöckchen geben.

Nun mit einem zusammengefalteten Geschirrtuch den Topf abdecken (Vorsicht, dass es nicht zu weit überhängt!) und den Topfdeckel darauf pressen.

10 bis 20 Minuten auf kleinster Flamme gehen lassen. Auf diese Art kann man den Reis auch eine Stunde lang warm halten.

Wenn Du dann den Deckel öffnest, ist er so leicht-locker-körnig, dass er Dir fast entgegenschwebt.

Wenn's schnell gehen soll, die Kartoffeln und das Tuch einfach weglassen.

Guten Appetit!