

Gewürzreis

Das braucht ihr:

1 Tasse Basmatireis (220 g)

2 Esslöffel Butter

1 große Zimtstange

4 Gewürznelken

1 ½ Tassen heiße Gemüsebrühe (375 ml)



1

Den Reis 4-5 mal in kaltem Wasser waschen, bis es nicht mehr trüb ist. Danach 20 Minuten im Wasser quellen lassen. Anschließend abgießen.



2

Die Butter in einer heißen Pfanne schmelzen lassen. Die Zimtstange in zwei Teile brechen und mit den Nelken hineingeben. Unter Rühren ca. 2 Minuten rösten bis es nach den Gewürzen duftet.



3

Anschließend den Reis dazugeben und gut mit der Butter und den Gewürzen vermischen. Nun die heiße Gemüsebrühe eingießen und für 2 Minuten aufkochen.



4

Jetzt Herd auf niedrige Stufe herunterschalten, Deckel (wenn möglich durchsichtig) darauf legen. Den Reis 10 Minuten sanft garen lassen, dabei nicht aufdecken!



5

Den Reis vom Herd nehmen und 10 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Danach den Deckel abnehmen und den Reis etwas auflockern.



Guten Appetit! :-)