

Gelber Reis (Indonesien)

Zutaten für 4-6 Personen

300	g	Basmatireis	Unter fliessendem Wasser spülen bis Wasser klar ist.
½	TL	Kurkuma	
½	TL	Salz	
1	Stängel	Zitronengras, frisch	In Stücke schneiden
1		Zimtstange	
1 ½	dl	Kokosmilch	
3	dl	Wasser	Alles mit dem Reis in Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte 15 Min. kochen lassen (Deckel nie abheben). Zitronengras und Zimtstange entfernen, Reis mit einer Gabel lockern und in eine eingebuttrte Schüssel von 1 Liter Inhalt füllen. Gut andrücken und auf Platte stürzen. Ev. mit Bananenblatt Hut formen und auf den Reis setzten.
		Tipp	Anstelle von frischem, 2 Stängel getrocknetes Zitronengras verwenden

Asiatische Gewürze:

Thanh Hung AG
Wehtalerstr. 280
8046 Zürich-Affoltern