

Trockenreis

Zutaten:

250 g. Langkornreis (z.B. Siam-Patna)
5 dl. Wasser

Zubereitung:

Reis in einem Sieb unter fließendem kaltem Wasser spülen, abtropfen. Reis und Wasser in eine Pfanne geben. Auf grossem Feuer aufkochen. Hitze reduzieren, drei Minuten offen köcheln, dann zugedeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte (bei Glas-keramik-und Gasherd auf kleinstem Feuer) ca. 20 Minuten quellen lassen. Vor dem Servieren mit eine Fleischgabel lockern.

Wichtig:

Deckel nie abheben, sonst gehen zuviel Feuchtigkeit und Hitze verloren. Der Reis wird **ohne Salz** gekocht.

Vorbereitungszeit: cirka. 5 Minuten
Zubereitungszeit : cirka 25 Minuten