



Gewürzreis

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. | Für 4 Personen

250 g Basmatireis

3¾ dl Wasser

1 EL Butter

2 Briefchen Safran

1 Zimtstange, halbiert

1 Sternanis

5 Kardamomkapseln, gequetscht

1 Lorbeerblatt

¼ TL Korianderpulver

¼ TL Nelkenpulver

½ TL Salz

1. Reis im Sieb unter fließendem Wasser so lange spülen, bis dieses klar bleibt, gut abtropfen. Reis in eine Pfanne geben.
2. Wasser und alle restlichen Zutaten begeben, zugedeckt aufkochen, auf ausgeschalteter Platte ca. 20 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern, Zimt, Sternanis, Kardamom und Lorbeer entfernen.

Tipps:

- Zubereitung im Reiskocher: Alle Zutaten in den Reiskocher geben, 4 dl Wasser verwenden, Deckel aufsetzen und garen.



- Die Gewürze lassen sich nach Lust und Laune variieren (z. B. Kreuzkümmel(pulver), Chilipulver, Kurkuma, grüne Chili, in Ringen, Pfeffer, ganze Nelken, Fenchelsamen, Korianderkörner).

Passt zu: indischen Gerichten, Currys, Raita.