

Bengalischer Reis – Butterreis mit Rosinen

Für 5 Personen

Zutaten:

400 g Basmati-Reis
100 g Butterschmalz
2-3 cm Zimtstange
3 Kardamom (Kapsel)
2 Lorbeerblätter
2 EL Rosinen
¼ TL organic Foodcolour
Salz nach Bedarf

Kochen:

- Reis waschen und abtropfen lassen.
- Rosinen vorwaschen u. im Wasser einweichen lassen
- Butterschmalz in einen Topf geben und erhitzen bis es flüssig und heiß ist (nicht anbrennen lassen)
- Reis im heißem Fett kurz anbraten unter ständigem Rühren
- Heißes Wasser zugießen und gut umrühren
(Wassermenge: 2 Tassen Wasser zu 1 Tasse Reis)
- Salz, Lorbeerblätter, Kardamom (ganz) und Zimtstange dazugeben
- Herd auf Stufe 7 reduzieren und ohne den Topfdeckel ca. 10-15 Min kochen bis das Wasser auf der Reisoberfläche eingedampft ist.
- Erst die vorgewaschenen Rosinen und dann den Farbstoff über die Reisoberfläche verteilen.
- Den Topf zudecken und den Herd ausstellen. Der Topf bleibt noch ca. 15 Min auf dem Herd stehen.
- Fertig zum servieren