

Vegetarische Rezepte

Champignonpilaw

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Reisgerichte

2 Essl. Öl	175 g	Champignon in Scheiben
2 Lorbeerblätter	325 g	Basmatireis, gewaschen
5 Cm Zimtstange	1 Teel. Salz	
4 Kardamomkapseln	825 ml	Wasser
1 große Zwiebel, fein gehackt		

Öl in einem großen Topf auf ziemlich hoher Stufe erhitzen. Lorbeerblätter, Zimt und Kardamom hinein geben und ein paar Sekunden zischen lassen. Die Zwiebel dazugeben und weich dünsten. Die Champignons in den Topf geben und etwa 5 Minuten dünsten, bis die ganze Flüssigkeit eingekocht ist. Reis und Salz hinzufügen und 2-3 Minuten rühren.

Mit Wasser aufgießen und zum Kochen bringen. Deckel auflegen. Die Temperatur reduzieren und etwa 20 Minuten garen, bis das ganze Wasser eingekocht ist. Den Pilaw mit einer Gabel auflockern und heiß servieren.