

Vegetarische Rezepte

Aromatischer Gebratener Reis

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Beilagen, Reis, Vegetarisch

500 g	Reis	- (Kumin)
1	mittelgr. Zwiebel	3 Gewürznelken
2	Essl. Ghee	3 Ganze grüne Kardamomkapseln
1	Teel. Fein gehackte Ingwerwurzel	2 Zimtstangen
1	Teel. Zerdrückter Knoblauch	4 Pfefferkörner
1	Teel. Salz	700 ml Wasser
1	Teel. Schwarzer Kreuzkümmel	

1. Reis gründlich unter fließendem, kaltem Wasser waschen.
2. Mit einem scharfen Messer die Zwiebel in dünne Scheiben schneiden.
3. Ghee in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel dazugeben und bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren knusprig und goldbraun anbraten.
4. Ingwer, Knoblauch und Salz zu den Zwiebeln hinzugeben und verrühren.
5. Die Hälfte der würzigen Zwiebeln aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.
6. Reis, schwarzen Kreuzkümmel, Gewürznelken, Kardamomkapseln, Zimtstangen und Pfefferkörner in den Topf geben und 3-5 Minuten Pfannenrühren.
7. Wasser in den Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis Dampf unter dem Deckel entweicht. Prüfen, ob der Reis gar ist und die Flüssigkeit aufgenommen hat.
8. Den würzigen Reis in eine vorgewärmte Servierschüssel geben und sofort mit den beiseite gestellten Zwiebeln servieren.

Ingwer und Knoblauch geben diesem wunderbar aromatischen Reisgericht sein köstliches Aroma. Nach Wunsch für zusätzliche Farbe frische Erbsen zugeben.