

Basmati-Reis (Bryani aus Malaysia)

Zutaten für ca. 4 Portionen:

2 El	Öl
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1-2 cm	Ingwerwurzel
300 g	Duftreis (Basmati)
Salz, 1 kleine Zimtstange, 4 Kardamomkapseln, 3 Nelken	
1 Msp.	Safranfäden
3 El	Reiswein oder Weißwein
ca. 480 ml	heißen hellen Fond (z. B. Gemüsebrühe)

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Zwiebel und Knoblauch sehr fein schneiden.
Ingwer schälen und fein reiben.
3. Öl in einem Topf erhitzen.
Zimtstange, Kardamom und Nelken kurz anrösten.
4. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zugeben und unter ständigem Rühren anschwitzen.
5. Reis zugeben und kurz mitschwitzen.
6. Heißen Fond und den Reiswein zugeben.
Mit Salz würzen und die Safranfäden einstreuen.
7. Reis zugedeckt im heißen Backofen ca. 20 Minuten garen.
8. Topf aus dem Ofen nehmen.
Deckel (**heiß!**) abheben.
Topf mit einem Geschirrtuch bedecken, den Deckel wieder auflegen und den Reis 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
9. Zimtstange, Kardamom und die Nelken entfernen.
Reis mit einer Gabel etwas auflockern und abschmecken.

Basmati-Reis ist ein Langkornreis und heißt übersetzt "der Duftende". Seine Heimat liegt in den Vorgebirgen des Himalaya. Aus den mineralreichen Flüssen und Seen am Fuße des Hochgebirges bezieht die Pflanze besondere Nährstoffe und erhält dadurch sein einzigartiges, typisches Aroma.