

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/Jasmin)
Salz, 1 Zimtstange, 4 Kardamomkapseln, 3 Nelken	
1 Msp.	Safranfäden
3 El	Reiswein oder Weißwein
ca. ½ l	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. Abgetropften Reis zugeben und kurz mitschwitzen.
6. Fond und den Reiswein zugießen, aufkochen lassen.
Mit Salz würzen und die Safranfäden einstreuen.
7. Topf zudecken und im Backofen ca. 20 Minuten garen.
8. Topf aus dem Ofen nehmen, Zimtstange, Kardamom und Nelken entfernen.
Reis mit einer Gabel etwas auflockern.

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.

Jasmin-Reis stammt aus den nördlichen Regionen Thailands. Er entfaltet beim Kochen einen leicht blumigen Duft und eignet sich besonders für asiatische Gerichte. Während des Kochens wird das Korn etwas weicher, klebt leicht und ist somit der ideale Reis für das Essen mit Stäbchen.