

## Kurkumareis (Nasi Kunyit aus Malaysia)

Zutaten für ca. 4 Portionen:

2 El	Öl
8 g	frische Kurkumawurzel
oder	
1 Tl	Kurkumapulver
300 g	Duftreis ( <b>Basmati</b> )
350-400 ml	hellen Fond (z. B. Gemüsebrühe)
Salz, Pfeffer	
200 ml	Kokosmilch

### Zubereitung:

1. Reis wiederholt in kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar bleibt.
2. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Kurkumawurzel schälen und fein reiben (**Einweghandschuhe tragen**).
4. Öl in einem Topf erhitzen und die geriebene Kurkumawurzel anschwitzen.
5. Abgetropften Reis zugeben und kurz mitschwitzen.
6. Fond zugeben und aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Kokosmilch unterrühren und nochmals aufkochen.
7. Kurkumareis zugedeckt im Backofen ca. 20 Minuten garen.
8. Topf aus dem Ofen nehmen und mit einer Gabel etwas auflockern.