

Kurkumareis (Nasi Kuning aus Malaysia)

Zutaten für ca. 4 Portionen:

300 ml	hellen Fond (z. B. Gemüsebrühe)
180 ml	Kokosmilch
1-2 EI	Öl
½ - 1 Tl	Kurkumapulver
300 g	Duftreis (Basmati)
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Fond mit der Kokosmilch vermischen und erhitzen.
3. Öl in einem Topf erhitzen und den Reis unter Rühren darin anschwitzen.
4. Kurkumapulver zugeben und kurz mitschwitzen.
5. Heiße Flüssigkeit zugeben, salzen und pfeffern.
Reis zugedeckt im heißen Backofen ca. 20 Minuten garen.
6. 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.
7. Reis mit einer Gabel auflockern und abschmecken.