

## Gedünsteter Reis/Pilaw-Reis

Zutaten für ca. 4-5 Portionen:

1 El Butter  
1 fein geschnittene Schalotte  
200 g Langkornreis  
400 g heiße Flüssigkeit z.B. helle Gemüsebrühe  
Salz

### Mengenverhältnis

Reis : Flüssigkeit

1 Teil : 2 Teile

### Zubereitung:

1. Backofen auf 160 ° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter in einem passendem Topf erhitzen, Schalottenwürfel zugeben und anschwitzen.
3. Reis zugeben und kurz mitschwitzen.
4. Heiße Flüssigkeit zugeben.

**Zu wenig Flüssigkeit** – der Reis bleibt hart  
**Zu viel Flüssigkeit** – der Reis wird zu weich,  
bzw. die Flüssigkeit nicht ganz aufgenommen!

5. Aufkochen und Topfdeckel auflegen.
6. Im Backofen 15-20 Minuten garen.
7. 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.  
Reis mit einer Gabel auflockern und abschmecken.

**Kräuterreis** – fein geschnittenen Kräuter z.B. Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kerbel zugeben.

**Gemüsereis** – gedünstete Gemüsewürfel zugeben.

**Pilzreis** – gedünstete Pilze zugeben.

**Curryreis** – beim Anschwitzen der Schalottenwürfel 1 Tl Currypulver zugeben.