

Basmatireis Bryani aus Malaysia

Zutaten für ca. 4 Portionen:

2 El Öl
1 kleine Zwiebel – fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe – fein geschnitten
1 bis 2 cm Ingwer
300 g Duftreis **Basmati**
Salz, 1 kleine Zimtstange, 4 Kardamomkapseln, 3 Nelken
3 El Reiswein oder Weißwein
etwa 480 g heißer heller Fond z.B. Gemüsebrühe
¼ Tl Safranfäden in 2 El heißem Wasser eingeweicht

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. 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 Reiswein zugeben, aufkochen.
Mit Salz würzen.
7. Reis zugedeckt im heißen Backofen etwa 20 Minuten garen.
8. Topf aus dem Ofen nehmen.
Deckel (**heiß!**) abheben und das Safranwasser über ein ¼ des Reises träufeln.
Topf mit einem Geschirrtuch bedecken und den Deckel wieder auflegen.
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.