

Zitronen-Pilaw

Zutaten für ca. 4 Portionen:

2 El Öl
2 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel
1 Tl Kurkumapulver
200 g Basmatireis
Saft und feiner Abrieb einer ½ Zitrone
ca. 375-400 g Flüssigkeit – Brühe oder heller Fond
Salz, Pfeffer, Zucker

Mengenverhältnis

Reis : Flüssigkeit

1 Teil : 1,5-2 Teile

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Schalotten fein würfeln und in heißem Öl ohne Farbe anschwitzen.
3. Kurkuma zugeben und kurz mitschwitzen.
4. Gewaschenen Reis, Zitronenabrieb und eine Prise Zucker zugeben.
5. Brühe und Zitronensaft hinzufügen, aufkochen lassen und würzen.
6. Abgedeckt im heißen Backofen etwa 15-20 Minuten garen.
7. Reis mit einer Gabel auflockern und abschmecken.