

Kurkumareis (Nasi Kunyit aus Malaysia)

Zutaten für ca. 4 Portionen:

etwa 400 g heller Fond z.B. Gemüsebrühe
150 g Kokosmilch
1-2 El Öl
½ - 1 Tl Kurkumapulver
300 g Duftreis z.B. Basmatireis
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, aufkochen, 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-
Reis 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
7. Reis mit einer Gabel auflockern und abschmecken.