

Kokosreis

Zutaten für ca. 4 Portionen:

etwa 400 bis 500 g heller Fond z.B. Gemüsebrühe
100 g Kokosmilch
1 Stg. Zitronengras
1-2 El Öl
5 Curryblätter, 2 Muskatblüten, 3 Nelken
50 g Kokosflocken
300 g Duftreis z.B. Basmatireis
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 160 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
2. Fond mit der Kokosmilch vermischen, erhitzen und zur Seite stellen.
3. Zitronengras putzen und sehr fein schneiden.
4. Öl in einem Topf erhitzen.
Curryblätter, Muskatblüte und Nelken kurz darin anrösten.
5. Zitronengras und Kokosflocken zugeben und unter ständigem Rühren anschwitzen.
6. Reis zugeben und kurz mitschwitzen.
7. Flüssigkeit zugeben – salzen und pfeffern – aufkochen.
Reis zugedeckt im heißen Backofen ca. 20 bis 25 Minuten garen.
8. Topf aus dem Ofen nehmen.
Deckel (**heiß!**) abheben.
Topf mit einem Geschirrtuch bedecken, den Deckel wieder auflegen.
Reis 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.
9. Muskatblüte und die Nelken entfernen.
Reis mit einer Gabel etwas auflockern und abschmecken.