

Kurkumareis (Nasi Kuning aus Malaysia)

Zutaten für ca. 4 Portionen:

etwa 400 bis 500 g heller Fond z.B. Gemüsebrühe
100 g Kokosmilch
1-2 Ei 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, erhitzen und zur Seite stellen.
3. Öl in einem Topf erhitzen und den Reis unter Rühren darin anschwitzen.
4. Kurkumapulver zugeben und kurz mitschwitzen.
5. Flüssigkeit zugeben – salzen und pfeffern – aufkochen.
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.