Rezept

Gewürzreis mit Ras el Hanout oder anderen Mischungen

Reis einfach mal anderst !

10 min | 4 Pers

Zutaten

2 Tassen Basmati oder eine andere Reissorte nach Ihrer Wahl
4 Tassen Wasser
1 TL Ras el Hanout
1 TL Olivenöl

Zubereitung

1. Öl in eine Pfanne geben, den Reis mit dem Gewürz darin kurz andünsten bis er glasig ist und dann mit Wasser ablöschen.
2. Je nach Sorte des Reises 8 - 20 Min. köcheln lassen, bis er die gewünschte Konsistenz hat.
3. Wenn Sie möchten, zum Schluss noch mit Himalaya Salz abschmecken und einem Stück Butter verfeinern.

Variationen

Die benötigte Menge der Gewürzmischung hängt davon ab wie intensiv Sie den Geschmack in der Reisbeilage wünschen.

1/2 TL veleiht dem Reis einen leichten, feinen Duft, Sie können die verwendete Menge aber bis zu 1 EL steigern.

An Stelle von Ras el Hanout eignen sich auch Chilipulver mild, Garam Masala, Pilz Gewürz, Teufelsbutter Gewürz, Toscana Gewürz, Bärlauch Gewürz oder einer unserer Currys.

En Guete!
Mit Gruss aus der Küche vom Scharfen Sultan.