

Reis Rezepte

Curry Reis Mit Orangen Und Rosinen

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Reisgerichte

200 g	Reis (Langkorn)
2	Orangen, klein
50 g	Rosinen
1	Essl. Butter

40 g	Mandelstifte
1 Teel.	Currypulver
	Salz

Den Reis nach Packungsanweisung mit dem Currypulver und einer Prise Salz garen und dann abtropfen lassen.

Die Rosinen in lauwarmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen und dann gut ausdrücken.

Die Orangen schälen, in Schnitze teilen und mit einem spitzen Messer die weißen Häutchen entfernen.

Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Reis darin schwenken. Die Rosinen untermischen und die Orangenfilets vorsichtig (!) unterheben. Die Mandelstifte in einer kleinen Pfanne ohne (!) Fett rösten und über den Curry-Reis streuen.