

Reis Rezepte

Curry Koteletts Mit Pilawreis

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleischgerichte, Reis

200 g	weißer Langkornreis	50 ml	Wasser
2 Essl.	Pflanzenöl	1,50 Teel.	Currypulver
175 g	Rosinen	1/8 Teel.	gemahlener Zimt
1/2 Teel.	gemahlener Kreuzkümmel	1/8 Teel.	Chilipulver
1/2 Teel.	Salz	8	sehr dünne
1/2 Teel.	schwarzer Pfeffer		-Schweinekoteletts
	-f.a.d.M.		- insgesamt 1 kg
275 ml	Hühnerbrühe		

In einem Topf den Reis in der Hälfte des Öls in zwei bis drei Minuten goldbraun anrösten. Rosinen, die Hälfte des Kreuzkümmels, Salz und Pfeffer einrühren und den Topfinhalt eine Minute garen. Brühe und Wasser zugießen und den Reis weitere 15 bis 20 Minuten bei geschlossenem Topf garen, bis er die gesamte Flüssigkeit aufgenommen hat.

In der Zwischenzeit Currypulver, restlichen Kreuzkümmel, Zimt und Chilipulver vermischen. Mit der Würzmischung die Koteletts einreiben.

Das verbliebene Öl auf zwei große Pfannen verteilen und bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Koteletts in beiden Pfannen gleichzeitig zugedeckt von jeder Seite etwa drei Minuten braten, bis sie durch sind. Oder in zwei Portionen in einer Pfanne braten, die erste Portion warm stellen. Mit dem Reis servieren.