

Reis Rezepte

Erdnuss Reis

Anzahl: 1 Rezept

Gattung: Exotisch, Erdnuss, Indien, Reis

1	Grüne Chilischote	3	Essl.	Kokosraspeln
1	cm Ingwerwurzel	1		geh. TL Kurkuma
200 g	Basmati-Reis	1/4		geh. TL Zimt
1	Zwiebel	1		Msp. Gemahlene Nelken
1	Essl. Olivenöl, kalt gepresst	1		geh. TL Petersilie, fein gehackt
1	geh. TL Schwarze Senfkörner	2		Zitronen; den Saft
3	Essl. (Seeds)	1/2		Zitrone; die Schale
3	Essl. Olivenöl			
	Erdnussbutter			

Chilischote halbieren, entkernen, waschen und fein würfeln. Ingwer schälen, raspeln. Reis waschen und die Zwiebel sehr fein würfeln.

Kaltgepresstes Olivenöl in einem Topf erhitzen, Senfkörner hinein geben und zudecken - die Körner springen.

Zwiebelwürfel und Reis mit zwei Tassen Wasser zufügen. Geschlossen bei milder Hitze quellen lassen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erwärmen, Erdnussbutter, Chili und Ingwer mit den Kokosraspeln unter Rühren anbräunen. Kurkuma, Zimt, Nelken und Petersilie dazugeben.

Alles mit warmem Reis mischen, mit Zitronensaft und schale würzen.