Rezept

Black Sticky Kokosrice

Ein Rezept von Black Sticky Kokosrice, am 27.04.2024

Zutaten

- **200 g** schwarzer Klebreis (aus dem Asienladen)
- **80-100 g** gemahlener Palmzucker (ersatzweise brauner Zucker)
- **400 g** Kokosmilch
- **1/2 TL** Meersalz
- **1** große vollreife Mango (auch fein: Bananen oder Ananas)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in einem Sieb sorgfältig abbrausen, mit 1 l Wasser in einen großen Topf geben und (ohne Deckel) zum Kochen bringen. Dann die Hitze so weit reduzieren, dass der Reis nur noch ganz sanft vor sich hin köchelt. Dabei ab und zu umrühren, damit nichts am Boden ansetzt. Wird er zu trocken, etwas Wasser dazugeben.

2. Nach ca. 45 Min. 200 g Kokosmilch, Palmzucker und Salz unterrühren und den Reis weiterköcheln lassen - je nach gewünschter Bissfestigkeit beträgt die Gesamtkochzeit 50 - 60 Min. Wird der Reis gegen Ende zu trocken, wieder etwas Wasser dazugeben.

3. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern schneiden und klein würfeln. Den Reis auf Schälchen verteilen und die restliche Kokosmilch zusammen mit der Mango direkt am Tisch dazu reichen.