

Rezept

Reis als Pilaw

Ein Rezept von Reis als Pilaw, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|---------------------------|---|
| 1 Zwiebel | 2 EL Butter |
| Salz | 600 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe (aus dem Glas oder selbst gemacht) |
| 1 Lorbeerblatt | 5 grüne Kardamomkapseln |
| 300 g Langkornreis | |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 305 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Die Zwiebel schälen, halbieren und klein würfeln. 1 EL Butter in einem kleinen Topf zerlassen, Zwiebel dazugeben, salzen und in 3-4 Min. hellgelb andünsten.

3. Brühe dazugeben (sehr konzentrierte Brühe mit etwas Wasser verdünnen). Lorbeerblatt, Kardamomkapseln und den Reis dazugeben und aufkochen lassen.

4. Einen gut sitzenden Deckel auflegen, die Hitze auf kleinste Stufe zurückschalten. Eventuell den Deckel mit einem Gewicht beschweren, damit er noch dichter schließt. Den Reis in 18 Min. ausquellen lassen, den Deckel dabei nicht abheben.

5. Deckel öffnen, mit einer Gabel den Reis lockern, restliche Butter untermischen.

6. Pilaw abschmecken und bei Bedarf noch 1 Prise Salz dazugeben, dann servieren.