

Rezept

Gelber Wirsing-Reis

Ein Rezept von Gelber Wirsing-Reis, am 22.09.2023

Zutaten

100 g Walnusskerne	1/2 kleiner Wirsing (ca. 400 g)
1 Zwiebel	1 Stück frischer Ingwer (etwa walnussgroß)
3 EL Öl	250 g Langkornreis
1 EL scharfes Currypulver	1 TL Kurkuma (Gelbwurz)
75 g Rosinen	700 ml Gemüsebrühe
2 EL Limettensaft	Salz
Pfeffer	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Walnüsse grob hacken. Wirsing waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Ingwer schälen und fein würfeln.
2. Öl im heißen Wok erhitzen. Zwiebel, Ingwer und Walnüsse kurz anbraten. Wirsing hinzufügen und 2 Min. pfannenrühren, dann den Reis 2 Min. anrösten. Mit Curry und Kurkuma bestäuben und 1 Min. unter Rühren anschwitzen. Rosinen untermischen, mit der Brühe aufgießen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. köcheln lassen.
3. Reis mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.