

Rezept

# Gewürzreis

Ein Rezept von Gewürzreis, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>4 EL</b> Öl
<b>1 TL</b> Kreuzkümmel	<b>6</b> Gewürznelken
<b>10</b> schwarze Pfefferkörner	<b>2</b> schwarze Kardamomkapseln
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>400 g</b> Basmati-Reis
<b>1 TL</b> Salz	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 455 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen, längs halbieren und in Halbringe schneiden.

---

2. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelscheiben darin etwa 3 Min. bei mittlerer Hitze braun anbraten. Kreuzkümmel, Gewürznelken, Pfefferkörner, Kardamom und Lorbeerblätter hinzufügen und ½ Min. mitbraten.

---

3. Den Reis gründlich waschen und durch ein Sieb abgießen. Mit 800 ml Wasser und dem Salz zu den Gewürzen in den Topf geben. 20 Min. offen bei starker Hitze kochen lassen.

---

4. Den Topf vom Herd nehmen und den Gewürzreis zugedeckt in etwa 5 Min. gar ziehen lassen.