

Rezept

## Indischer Gewürzreis

Ein Rezept von Indischer Gewürzreis, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>250 g</b> Basmatireis	<b>1</b> Zwiebel
<b>2 EL</b> Butterschmalz	<b>je 5</b> Nelken und grüne Kardamomkapseln
<b>1</b> Zimtstange	Salz

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

### Zubereitung

1. Reis in einem Sieb abbrausen, bis das Wasser klar abläuft, und abtropfen lassen.

---

2. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, darin die Zwiebelringe in 8-10 Min. goldbraun anbraten. Gewürze dazugeben und bei kleiner Hitze 2-3 Min. mitbraten.

---

3. Reisiterrühren,  $\frac{1}{2}$  l Wasser hinzufügen, salzen und aufkochen. Umrühren und den Reis zugedeckt bei kleinster Hitze ca. 15 Min. garen. Danach auf der ausgeschalteten Herdplatte 10 Min. ausquellen lassen. Vor dem Servieren mit einer Gabel auflockern.