

Rezept

Indischer Zitronenreis

Ein Rezept von Indischer Zitronenreis, am 18.12.2025

Zutaten

250 g	Basmatireis	Salz
2 EL	Ghee	2 EL ungeröstete, ungesalzene Erdnüsse
$\frac{1}{2}$ TL	braune Senfkörner	10 Curryblätter
2	getrocknete Chilischoten	1 Prise Asafoetida
2 EL	Kokosraspel	Saft von 2 Zitronen
	$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

Zubereitung

1. Reis 30 Min. in Wasser einweichen. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Knapp $\frac{1}{2}$ l Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen, Reis zugeben, aufkochen lassen und geschlossen bei schwacher Hitze in 15-20 Min. garen. Herd ausschalten, den Reis weitere 5 Min. ziehen lassen, mit einer Gabel auflockern.
3. Für den Zitronenreis das Ghee in einem Pfännchen erhitzen, darin die Erdnüsse goldgelb rösten und herausnehmen.
4. Senfkörner, Curryblätter und Chilischoten ins heiße Fett im Pfännchen geben und braten, bis sie knistern. Asafoetida einröhren. Kokosraspel zugeben und hellbraun rösten.
5. Alles mit dem Zitronensaft und Kurkumapulver unter den heißen Reis mischen. Passt hervorragend zu Fischgerichten.