Rezept

Kokos-Nuss-Reis

Ein Rezept von Kokos-Nuss-Reis, am 14.11.2026

Zutaten

250 g	Basmati-Reis
3	grüne Kardamomkapseln
1	Zimtstange
400 ml	Kokosmilch
	Salz
2 EL	Kokos-Chips
1	große Zwiebel
2 EL	Ghee
4	Nelken
	1/4 TL Kurkumapulver
2 EL	Cashewnusskerne
1 EL	Rosinen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

Zubereitung

1. Reis in einem Sieb kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Kardamomkapseln im Mörser anquetschen.

2. In einem Topf 1 EL Ghee erhitzen. Zimt, Kardamom, Nelken und die Zwiebel dazugeben und unter Rühren langsam bei mittlerer Hitze hellbraun braten. Den Reis dazugeben und 1 Minute unter Rühren braten. Kokosmilch und knapp 100 ml Wasser angießen, mit Kurkuma und Salz würzen. Deckel auflegen und den Reis bei kleinster Hitze etwa 15-20 Minuten garen. Dann noch gut 5 Minuten auf der ausgeschalteten Platte nachquellen lassen.

3. In einem Pfännchen übriges Ghee erhitzen. Darin Cashewnüsse, Kokos-Chips und Rosinen unter Rühren braten, bis die Nüsse hell bräunen und die Rosinen sich aufblähen. Den Reis mit einer Gabel auflockern, Nussmischung darübergeben.