

Rezept

Kreuzkümmelreis

Ein Rezept von Kreuzkümmelreis, am 13.06.2026

Zutaten

400 g Basmati-Reis

1 TL Kreuzkümmel

2 EL Öl

$\frac{1}{2}$ TL Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 405 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser waschen. Das Wasser dabei mehrmals wechseln und den Reis durch ein Sieb abgießen.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, den Kreuzkümmel hinzufügen und darin $\frac{1}{2}$ Min. anrösten. Den Reis, 750 ml Wasser und Salz hinzufügen und bei starker Hitze 20 Min. offen kochen lassen.
3. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis zugedeckt in etwa 5 Min. gar ziehen lassen. Heiß servieren.