Rezept

Langkornreis

Ein Rezept von Langkornreis, am 03.09.2025

Zutaten

150 g	Langkornreis (z.B. Basmati-, Duft- oder Jasminreis)	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 260 kcal

Zubereitung

1. So gehst Du vor: Den Reis abwiegen. Das Salz und einen nicht zu großen, möglichst dickwandigen Topf bereitstellen.

2. Den Reis in ein engmaschiges Sieb geben. Mit kaltem Wasser abbrausen, damit anhaftendes Reismehl von den Körnern abgewaschen wird. Dann den Reis abtropfen lassen.

3. In einem Topf 300 ml Wasser aufkochen. Erst wenn es kräftig sprudelt, ¼ TL Salz einstreuen und den Reis hineingeben.

4. Alles einmal offen aufkochen lassen, dann den Reis umrühren und die Hitze auf die niedrigste Stufe runterschalten. Einen fest schließenden Deckel auflegen.

5. Den Reis bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen, dabei nicht umrühren. Die Flüssigkeit sollte danach aufgesogen sein, falls nicht, den Reis zugedeckt neben dem Herd noch 5 - 10 Min. weiterziehen lassen.

6. Den Reis mit einer Gabel auflockern. Zum Warmhalten den Topf geschlossen halten, damit der Reis nicht auskühlt.