

## Rezept

# Pilaw pur

Ein Rezept von Pilaw pur, am 21.05.2025

## Zutaten

<b>300 g</b> Langkornreis	<b>1</b> Zwiebel
2-3 EL Butter	<b>600 ml</b> Hühnerbrühe
Salz	Pfeffer aus der Mühle
½ TL abgeriebene Zitronenschale	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 130 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis im Sieb kalt waschen. Abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf die Hälfte der Butter schmelzen, Zwiebel glasig andünsten. Die Brühe dazugießen, zum Kochen bringen.
2. Jetzt erst den Reis dazuschütten, mit Salz, Pfeffer, Zitronenschale würzen. Die Hitze auf kleinste Stufe, Deckel drauf und etwa 20 Minuten abwarten – nicht umrühren!
3. Wenn alle Flüssigkeit aufgesogen ist, den Topf vom Herd nehmen, ein Küchentuch zwischen Topf und Deckel klemmen und 10 Minuten ausdampfen lassen. Reis mit einer Gabel auflockern, restliche Butter und Zitronenschale unterrühren. Körnig, köstlich, perfekt!