

Rezept

Pirinç Pilav - Türkischer Reis

Ein Rezept von Pirinç Pilav - Türkischer Reis, am 25.06.2026

Zutaten

250 g türkischer Reis (Pilavlık Pirinç)

4 EL Olivenöl

30 g Butter

Salz

4 EL Reismudeln (Arpa Şehriye; ersatzweise griechische Kritharaki oder italienische Risoni)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal, 20 g F, 3 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Den Reis und 1 TL Salz in einer Schüssel mit so viel kochendem Wasser übergießen, dass er bedeckt ist. Ca. 30 Min. quellen lassen, dann in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

2. Das Olivenöl in einem weiten Topf oder einer Pfanne mit hohem Rand erhitzen. Die Reismudeln zugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Die Butter zugeben und unter Rühren leicht aufschäumen lassen. Den Reis hinzufügen und ca. 2 Min. unter Rühren mitbraten. Dann ca. 550 ml Wasser zugießen, sodass es knapp 1 cm über dem Reis steht. Salzen und einmal aufkochen lassen. Den Topfdeckel in ein sauberes Geschirrtuch einschlagen und so auflegen, dass kein Dampf entweicht. Den Reis ca. 20 Min. zugedeckt garen, bis er weich ist und das Wasser vollständig aufgesogen hat, dabei den Deckel nicht öffnen. Den Reis mit einer Gabel auflockern und als Beilage servieren.