

Rezept

Reis mit Erdnüssen

Ein Rezept von Reis mit Erdnüssen, am 09.06.2026

Zutaten

3 EL gesalzene Erdnusskerne	1/2 TL brauner Zucker
je 1/4 TL gem. Piment, Zimt und Ingwer	etwas geriebene Muskatnuss
Cayennepfeffer	1-2 Schalotten
1 EL Öl	1 Tasse Basmatireis
500 ml Hühnerbrühe	3 EL Erdnusscreme
Salz	gehackte Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

Zubereitung

1. Erdnusskerne hacken, mit Zucker und Gewürzen mischen. Schalotten schälen und fein hacken.

2. Schalotten im Öl in 2-3 Min. glasig dünsten. Reis zugeben und unter Rühren glasig anbraten. Die Brühe mit Erdnusscreme aufkochen und den Reis damit ablöschen. 2 EL Nussmischung einrühren. Den Reis kurz aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 12-18 Min. ausquellen lassen.

3. Den Reis vom Herd nehmen und unter einem sauberen Tuch 5 Min. ausdampfen lassen, salzen. Mit der restlichen Nussmischung und Petersilie bestreuen. Dazu passt gebratenes Geflügel und süßscharfe Chilisauce.