Rezept

Reis mit Kokos

Ein Rezept von Reis mit Kokos, am 14.06.2025

Zutaten

1-2	Schalotten
1 Tasse (250 ml)	Basmatireis
je 1 TL	gem. Koriander und Kurkuma
1 Msp.	Cayennepfeffer
4-5 EL	Kokosraspel
1 EL	Öl
250 ml	Hühnerbrühe
250 ml	Kokosmilch
1/2 TL	gem. Kreuzkümmel und Knoblauch
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Schalotten schälen und fein hacken. Im Öl in 2-3 Min. glasig dünsten. Reis zugeben und unter Rühren glasig anbraten.

2. Die Brühe mit Kokosmilch aufkochen und den Reis damit ablöschen. Koriander, Kurkuma, Kreuzkümmel, Knoblauch und Cayennepfeffer 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 Pinienkernen bestreuen. Die Kokosraspel leicht rösten und über den Reis streuen. Dazu passen Fisch-, Gemüse- oder Geflügelcurrys.