

Rezept

Selleriereis mit Rosinen

Ein Rezept von Selleriereis mit Rosinen, am 15.04.2026

Zutaten

150 g Langkorn-Wildreismischung	Salz
25 g Rosinen	etwa 75 ml Gemüsebrühe
4 Stangen Sellerie	1 rote Zwiebel
1/2 Bund Petersilie	2 TL Zitronensaft
1 Döschen gemahlener Safran (0,1 g)	4 EL Öl
1 EL Mandelblättchen	1 Prise Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 560 kcal

Zubereitung

1. Reis mit 300 ml Wasser und Salz aufkochen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze in 20 Min. ausquellen lassen. Abkühlen lassen.
2. Rosinen in der Brühe einweichen. Sellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, in feine Streifen schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln, fein hacken. Die Rosinen in der Brühe mit Zitronensaft und Safran mischen.
3. 3 EL Öl im Wok erhitzen. Reis ohne Rühren in 3 Min. braun werden lassen. Dann wenden und noch 1 Min. braten. Zerpflücken und an den Rand des Woks schieben.
4. Sellerie im übrigen Öl bei starker Hitze unter Rühren 3 Min. braten. Zwiebel mit Mandeln hinzufügen und noch 1 Min. braten. Brühe mit Rosinen untermischen, mit Salz und Zimt würzen. Mit dem Reis mischen, mit Petersilie bestreuen.