



Erlebnis-Kochen

mit Meikel Pedrana

*Rezept vom Kreativkoch Meikel Pedrana
Kochevent auf dem Friedberger Frühlingmarkt*

Indischer Gewürzreis



Zutaten für 4 Personen

300 g Reis / Arborioreis oder auch Duftreis
3 Schalotten
10 Cardamomkapseln
2 Anissterne
2 Nelken
1 Zimtstange
1 TL Fenchelsamen
1 TL Corianderkapseln
1 TL gemahlener Chilis
ca. ½ l Brühe
Salz
100 g Butter
Curcuma zum Färben

Zubereitung

Die großen Gewürze in ein Tuch legen, zudrehen und mit einem Messerrücken grob zerstoßen.

Öl in einem großen Topf erhitzen und die Gewürze scharf anbraten. Den Reis hinzugeben und ca. 2 Minuten anrösten. Curcuma unterrühren und mit einem Teil der Brühe auffüllen. Unter Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Je nach Konsistenz Brühe immer wieder nach und nach zufügen. Zum Ende hin die Butter unterrühren und mit Salz abschmecken.

Variation

Unter anderem passt auch Knoblauch in den Reis. Zum Ende hin kann auch gehackter Koriander oder Petersilie in den Reis gegeben werden.

Tipp

Alternativ kann man aus den Gewürzen einen Sud herstellen, den man in den Reis rührt; so verhindert man das eventuelle „Aussortieren“ während des Essens.



www.friedberg-hats.de