

Gedämpfter Reis



Zutaten/Einkaufliste

250g Langkornreis
500ml Wasser
1 Lorbeerblatt
1 Schalotte
1 Nelke
Salz

Zubereitung:

Die Schalotte schälen und mit Lorbeerblatt und Nelke eine Spickzwiebel herstellen. Füllen Sie 600ml Wasser in den Wassertank. Reis mit der entsprechenden Menge Wasser, der Spickzwiebel und etwas Salz in eine Schüssel geben.

Den Reis auf Einschubebene 2 im Programm „Vital Dampf“ bei 96°C für 40 Minuten garen.

Empfehlung: Das perfekte Verhältnis von Reis zu Wasser ist beim Langkornreis 1:2. Feinere Reissorten wie Basmati benötigen 1:1,5. Wenn das Wasser durch eine andere Flüssigkeit ersetzt wird, kann der Reis nach Belieben aromatisiert werden – zB mit Tomatensaft oder Hühnerfond.

AEG

