

Baharat Reis

Dauer: 20 min
Schwierigkeit: Leicht
Zusatzinfos: Vegetarisch

Rezept für 4 Personen

Equipment:

Großer Topf
Sieb
Backblech

GEWÜRZE & ZUTATEN:

1 kg ungekochter Reis
Oliven ohne Stein grob gehackt
Kapern
1 TL Honig
ca. 10 g Baharat

Zubereitung

Vorbereitung für den Reis

- 1 Wasser für 1 kg ungekochten Reis aufkochen, wobei 4-5 l Wasser verwendet werden. Pro Liter Wasser 1 TL Salz einrühren und gleichmäßig umrühren, um sicherzustellen, dass der Reis nicht am Topfboden festklebt.
 - 2 Köcheln Sie den Reis für 10 Minuten, wobei Sie ab und zu umrühren. Nach Ablauf der Zeit den Herd ausschalten und eine Kostprobe nehmen. Der Reis sollte noch einen leichten Biss haben.
 - 3 Sollte er noch zu fest sein, einfach eine zusätzliche Minute oder zwei im Wasser ziehen lassen.
 - 4 Den Reis dann in einem großen Sieb abgießen, ohne ihn zu quetschen!

Geben Sie den Reis nun in ein breitgefächertes Gefäß, zum Beispiel ein Backblech, damit er ausdampfen kann.
 - 5 Beachten Sie, dass er nicht höher als 2 cm gestapelt wird. Verwenden Sie eine Gabel, um den Reis vorsichtig aufzulockern und so den Dampfaustausch zu verbessern.
 - 6 Neigt der Reis dazu, festzukleben, einfach behutsam ein paar Tropfen Rapsöl mit der Gabel untermengen. Lassen Sie ihn danach etwa 10 Minuten abkühlen.
- Um den Reis für die weitere Zubereitung anzupassen, sanft erwärmen, damit er sich mit den Gewürzen, Farben und Aromen verbindet. Diese Anpassung gelingt effizient auf einem Blech im Ofen oder kurz in der Mikrowelle. Falls der Reis noch ausreichend warm vom Kochvorgang ist, können Sie direkt weitermachen.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten mit dem warmen Reis mengen
- 2 Der Baharat Reis schmeckt besonders gut zu Huhn, grünem Spargel vom Grill oder gefüllter Paprika.