

## Kurkuma Reis

Dauer: 35 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegan

### Rezept für 4 Personen

#### Equipment:

Großer Topf  
Sieb  
Backblech

#### GEWÜRZE & ZUTATEN:

1 kg ungekochter Reis  
60 g Cashew Nüsse  
1 EL Chili-Chicken-Sauce aus dem Asia Markt  
1 Chili, frisch  
2 TL Barbecue Salz  
Kurkuma gemahlen

## Zubereitung

### Vorbereitung für den Reis

- 1 Vorbereitung von 1 kg ungekochtem Reis: Wasser aufkochen, 4-5 l Wasser verwenden. Fügen Sie pro Liter Wasser 1 TL Salz hinzu und umrühren, damit der Reis nicht am Boden haften bleibt.
- 2 Den Reis 10 Minuten sanft kochen lassen und dabei gelegentlich umrühren. Nach Ablauf der Zeit den Herd ausschalten und den Reis probieren. Er sollte noch einen zarten Biss haben.
- 3 Wenn er noch zu bissfest ist, einfach noch 1-2 Minuten länger im Wasser lassen.
- 4 Anschließend in einem großflächigen Sieb abgießen und sicherstellen, den Reis nicht zu quetschen.
- 5 Platzieren Sie den Reis nun in einem weitläufigen Behältnis, beispielsweise einem Backblech, um ihm Raum zum Ausdampfen zu geben. Achten Sie darauf, dass er nicht mehr als 2 cm hoch übereinander liegt. Verwende eine Gabel, um den Reis behutsam aufzulockern und den Dampf besser entweichen zu lassen.
- 6 Falls der Reis die Tendenz hat, zu kleben, behutsam ein wenig Rapsöl mit der Gabel einarbeiten. Anschließend ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- 7 Den Reis für die Fortsetzung der Zubereitung leicht erwärmen, um eine Verschmelzung mit den Gewürzen, Farben und Aromen zu ermöglichen. Dies klappt gut auf einem Blech im Ofen oder kurz in der Mikrowelle. Falls der Reis noch warm genug vom Kochen ist, können Sie nahtlos fortfahren.

---

## Zubereitung

---

- 1 Die Cashews im Ofen bei 180 Grad 5 – 10 Minuten rösten.
- 2 Dann mit der Chili Chicken Sauce, der frisch gehackten Chilischote und 2 TL Barbecue Salz vermengen und noch mal für ein paar Minuten in den Ofen geben zum Karamellisieren.
- 3 Abkühlen lassen, dabei vorsichtig öfter bewegen, damit alles nicht so zusammenklebt.
- 4 Kurkumapulver unter den warmen Reis heben, kurz im Ofen nachwärmen, damit sich das Aroma vom Kurkuma entfalten kann.
- 5 Die karamellisierten Nüsse grob hacken und über den Reis streuen.
- 6 Der Kurkuma Reis ist ein großartiger Begleiter zu geröstetem Blumenkohl, Spitzkohl, Spinat oder Pak Choi.