

## Togarashi Reis

Dauer: 25 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegan

### Rezept für 4 Personen

#### Equipment:

Großer Topf  
Sieb  
Backblech

#### GEwürze & Zutaten:

1 kg ungekochter Reis  
Erbsen  
Shichimi Togarashi  
Happy Panda Chinese BBQ Rub  
Orangenabrieb  
Minze  
Erdnüsse, geröstet

## Zubereitung

### Vorbereitung für den Reis

- 1 Für 1 kg ungekochten Reis 4 -5 l Wasser zum Kochen bringen. Pro Liter Wasser 1 TL Salz hinzugeben. Gleich umrühren, damit der Reis nicht am Boden festklebt.
  - 2 10 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Ist die Zeit verstrichen, den Herd ausschalten und den Reis probieren. Er sollte noch einen leichten Biss haben.
  - 3 Ist er noch zu hart, einfach noch 1 – 2 Minuten im Wasser ziehen lassen.
  - 4 Anschließend in einem großen Sieb abgießen. Den Reis dabei nicht quetschen!
- Den Reis nun in ein großflächiges Gefäß, beispielsweise ein Backblech geben, damit er ausdampfen kann.
- 5 Darauf achten, dass er nicht dicker als 2 cm übereinander liegt. Damit der Dampf besser entweichen kann, den Reis mit einer Gabel vorsichtig auflockern.
  - 6 Sollte er zum Kleben neigen, einfach ein paar Spritzer Rapsöl vorsichtig mit der Gabel unterheben. Dann ca. 10 Minuten auskühlen lassen.

- 
- Für die weitere Zubereitung, den Reis etwas erwärmen, damit sich der Reis mit den Gewürzen, Farben und Aromen verbinden kann. Dies funktioniert gut auf einem Blech im Ofen oder auch kurz in der Mikrowelle. Wenn der Reis noch warm genug vom Kochen ist, können Sie einfach damit weiterarbeiten.
- 

## **Zubereitung**

---

- 1 Den Reis erwärmen, die Erbsen zugeben und mit Shichimi Togarashi und Happy Panda Chinese BBQ Rub nach Belieben würzen.

---

- 2 Orangenabrieb und frische Minze zugeben, mit gerösteten Erdnüssen bestreuen.

---

- 3 Der Togarashi Reis schmeckt hervorragend zur Pulpo vom Grill, Tintenfisch, Thunfisch, Fisch, Pak Choi oder Brokkoli.