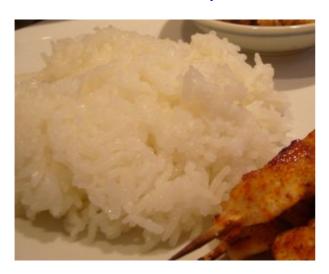
## Thailändischer Duftreis

## 9. Januar 2010 | Autor Leroy



Der thailändische Duftreis zeichnet sich durch eine feine Geschmacksnote aus. Er ist klebrig und lässt sich hervorragend mit Ess-Stäbchen genießen.

## Zubereitung

- Es gilt die Faustregel: 1 Tasse Reis, 2 Tassen Wasser
- Den Reis in einem Sieb gut mit kaltem Wasser spülen (das Wasser sollte klar austreten)
- In einem ausreichend großen Topf den Reis mit der abgemessenen Menge Wasser 30 Minuten quellen lassen (wenn es schnell gehen muss, kann man auf das Quellen verzichten Ergebnis wird aber besser, wenn man sich die Zeit nimmt)
- Optional: das Wasser salzen
- Topf mit großer Hitze aufheizen, Wasser zum Kochen bringen
- Topf mit Deckel verschließen und Hitze auf kleinste Stufe regeln
- Ca. 10 Minuten köcheln/ dämpfen lassen (das Wasser sollte vom Reis aufgenommen worden sein)
- Den Reis kann man sehr gut im geschlossenen Topf warm halten

Veröffentlicht in <u>Asiatisch</u>, <u>Beilagen</u>