

R E I S

Zutaten: 2 - 3 Tassen Reis, Wasser zum Waschen, Einweichen und Kochen, Salz nach Bedarf, Öl zum Anbraten

Zubereitung: Reis solange mit handwarmem Wasser waschen, bis das Wasser klar bleibt. Anschließend den Reis in handwarmem Wasser wenn möglich 3 - 5 Stunden (am besten noch länger) einweichen. Das Wasser sollte ca. 5 cm über dem Reis stehen.

Salzwasser zum Kochen bringen, Reis abgießen, ins kochende Salzwasser geben, umrühren und bei mittlerer Hitze ohne Deckel 5 - 8 Minuten kochen (Kochzeit ist abhängig von der Reisqualität). Probieren: Der Reis sollte ‚al dente‘ sein.

Wasser abgießen. In einem Topf Öl (Boden gut bedeckt) erhitzen. Reis langsam ins heiße Öl geben. Reis glätten, mit dem Gabelrücken 4 - 5 Löcher stechen und 2 - 3 EL Wasser reintroffen zum Dämpfen. Topf schließen. *) Hitze auf kleine Stufe zurückstellen; der Reis sollte bei großer Hitze nicht länger als 2 - 3 Minuten im Topf sein, da er sonst verbrennt.

20 - 25 Minuten ziehen lassen. Probieren: Wenn noch nicht fertig, noch mal 1 - 2 EL Wasser zufügen und weitere 5 - 10 Minuten ziehen lassen.

Den fertigen Reis mit einem großen Löffel leicht aufschichten, um ihn locker zu machen. Den knusprigen Boden kann man auf einem eigenen Teller reichen: Er ist für die meisten Perser eine Delikatesse!

Tipp: *) Der Deckel sollte gut schließen, evtl. ein Handtuch zwischen Topf und Deckel legen zum Verdichten.

Wichtig: Den Deckel zwischendurch nicht aufheben, weil sonst der Dampf entweicht.

Wissenswertes: Für einen Perser ist Reis eine Kunst. Hier gilt wie überall die Parole: „Übung macht den Meister“. Das Besondere an diesem Reis ist die knusprige gold-braune Kruste und die Lockerheit des Reises.