Bundesamt
für Familie und
zivilgesellschaftliche Aufgaben

Mehr
Generationen
Haus

Ägyptischer Reis als Beilage

Schwierigkeit:	leicht
Vorbereitungszeit:	circa 5 Minuten
Koch-/Backzeit:	45 Minuten
Portionen:	4

Zutaten

1 EL Butter Ghee oder Öl

1 Handvoll Fadennudeln oder Vermicelli (Shareya, Sharia)

400g Langkornreis

800g Gemüsebrühe, warm

Schwarzkümmel zum Garnieren

Zubereitung

1. Reis waschen, bis sich das Wasser wieder klar wird. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

2. Ghee erhitzen und die Fadennudeln darin anbraten. Anschließend den Reis dazugeben und weiter anbraten. Wenn sich der Reis zu sehr im Topf ansetzt, nachträglich noch etwas Ghee dazugeben.

3. Mit heißer, aber nicht mehr kochender Gemüsebrühe ablöschen. Achtung, die Brühe darf nicht zu heiß sein, sonst kocht das ganze beim Reinschütten sehr schnell über. Lieber den Topf erst von der Herdplatte nehmen und dann die Brühe einrühren.

4. Einmal kurz aufkochen lassen, dann Hitze reduzieren. Bei geschlossenem Deckel auf niedriger Flamme ca. 30 Minuten quellen lassen.

5. Zum Anrichten den Reis in ein Glasschälchen oder einen Reisring geben, leicht andrücken und auf einen Teller stürzen. Mit Schwarzkümmel garnieren.