

Zitronenreis

Zutaten

- 250g Basmatireis
- 2 EL Öl
- ½ TL braune Senfkörner
- 10 Curryblätter
- 2 getrocknete Chilischoten
- 2 Zitronen
- ½ TL Kurkumapulver

Zubereitung

- Reis 30 Minuten in Wasser einweichen
- In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen
- Knapp ½ Liter Wasser zum Kochen bringen, leicht salzen, Reis dazugeben, aufkochen lassen und geschlossen bei schwacher Hitze 20 Minuten garen
- Herd ausschalten, den Reis weitere 5 Minuten ziehen lassen und dann mit einer Gabel auflockern
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Senfkörner, Curryblätter und Chilischoten darin braten, bis sie knistern
- Alles gemeinsam mit dem Zitronensaft und dem Kurkumapulver unter den heißen Reis mischen