

Gelber Muglai-Reis (6-8 Personen)

Faustregel: ca. 70g p.P. 1:2 Reis:Wasser

Variation: Nach dem Anbraten des Reises in Schritt 3, eine Handvoll klein geschnittenes frisches Gemüse (z.B. Möhren, grüne Bohnen, Paprika, kleine Brokkoli- und Blumenkohlrischen) ODER eine Packung tiefgekühltes Mischgemüse (ohne Kartoffeln) wie unter Punkt 3 beschrieben hinzufügen.

Zutaten:

560g Basmati-Reis

1 Zwiebel - **fein gehackt**

1 EL Butaris

1 EL Rosinen

2 EL Cashewsnüsse

2 TL Salz

Aus Der Curry-Magic Dose

1 TL Kurkuma

5 Nelken

3 cm lange Zimtstange

4 Kardamom - **geschlitzt**

Zubereitung:

1. Den Reis waschen, bis das Wasser fast klar ist, und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
2. Butterschmalz erhitzen, zuerst die Zwiebel, dann die Gewürznelken, den Kardamom und die Zimtstange zugeben und 1 Minute anbraten.
3. Kurkuma zugeben und kurz mitdünsten, dann den abgetropften Reis zugeben. 1-2 Minuten anbraten, mit Wasser ablöschen und Salz zufügen. Reis zum Kochen bringen, zwischendurch kurz 1 Mal umrühren.
Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und so lange kochen, bis nur große Wasserblasen zu sehen sind (ca. 2 Minuten). Vorsichtig umrühren.
4. Falls erwünscht, kann zu diesem Zeitpunkt das gefrorene Gemüse hinzugefügt werden.
5. Den Topf zudecken und auf Stufe 2 weitere 5 Minuten kochen lassen, dann ausschalten und zugedeckt weitere 10 Minuten ziehen lassen.
6. Nach 10 Minuten Topf öffnen, den Reis mit einer Gabel umrühren und wieder zugedeckt warm stellen.
7. In der Zwischenzeit: Einige Tropfen Öl in eine Pfanne geben, Rosinen und Cashewkerne darin leicht anrösten.
8. Vor dem Servieren mit Rosinen und Cashewkernen garnieren und servieren.