

Indische Küche

Pulao - Indischer Gewürzreis

... einfach köstlich ♥



Pulao - Zutaten und Zubereitung für 4 Personen

- 450 g Basmatireis
- 10 Cashewnüsse
- 1 große Karotte
- 6 EL Ghee (ersatzweise Butterschmalz)
- 2 Stücke Zimtrinde je ca. 5 cm
- ½ TL Kurkumapulver
- 5 grüne Kardamomkapseln
- 5 Nelken
- 3 große Lorbeerblätter
- 1 EL Rosinen
- 4 EL Mandelstifte
- Salz
- 1 EL Zucker

1. Zuerst den Reis in ein Sieb geben und unter kaltem Wasser so lange waschen, bis das Wasser klar ist. Dann den Reis in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedecken und drei Stunden einweichen lassen
2. Rosinen waschen, trocken tupfen und zur Seite stellen
3. Die Karotte waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden, zur Seite stellen
4. Den Reis in einem Sieb abtropfen lassen
5. [Kardamomkapseln](#) mit dem Messerrücken andrücken, damit sie sich öffnen. So können sie ihr Aroma bestens entfalten
6. Das Ghee oder Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen
7. Kardamom, Zimtrinde, Nelken und Lorbeerblätter in den Topf geben und unter Rühren ca. 2 Min. anrösten
8. Dann den Reis, die Rosinen, die gewürfelte Karotte dazu geben und ca. 3 Min. anbraten
9. Mandelstifte, Cashewkerne, Kurkuma Salz und Zucker hinzugeben und alles gut verrühren
10. Ca. 450 ml Wasser hinzugeben, alles zum Kochen bringen und mit aufgelegtem Deckel auf kleinster Stufe ca. 15 bis 20 Min. garen. Den Topf nicht öffnen. Nach dieser Zeit hat der Reis das Wasser aufgesogen und den Geschmack der Gewürze angenommen. Der Duft ist unvergleichlich gut und der Reis schön locker und körnig

♥ Viel Spaß beim nachkochen und Guten Appetit ♥

Tipp:

Wenn Ihr den Reis 3 Stunden einweicht, braucht Ihr nur die gleiche Wassermenge wie Reismenge. Durch die Einweichzeit kann er schon gut quellen und wird schön locker und körnig. Bei diesem Rezept also 450 g Basmatireis und 450 ml Wasser.