

Zutaten für 5 Personen:

Basmatireis:

- 30 g Butter
- 40 g Zwiebel, feine Würfel
- 200 g Basmatireis
- Salz
- 40 ml Weißwein
- 300 ml Wasser

Die Abwandlung zum gebratenem Reis:

- 30 g Butter
- 2 ST Hühnereier

- 50 ml Olivenöl, raffiniert
- 40 g Jungzwiebel, Julienne
- 40 g Karotten, Würfel
- 40 g Paprikaschote rot, Würfel

- 25 ml Sojasauce
- 25 ml Wasser

- 1 EL Koriandergrün, grob gehackt

Herstellung:

1. Reis mit kaltem Wasser kurz abspülen.
2. Zwiebel in Butter anschwitzen, Reis hinzufügen und mit Weißwein ablöschen.
3. Mit Wasser auffüllen und salzen (soviel, dass das ganz leicht versalzen schmeckt).
4. Einmal kurz umrühren und aufkochen lassen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten dünsten lassen.
6. Mit einer Fleischgabel vorsichtig auflockern.

Gebratener Reis

1. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und darin die verquirlten Eier gießen, auf beiden Seiten braten, erkalten lassen und in Streifen schneiden.
2. Gemüse im Olivenöl kurz anbraten mit verdünnter Sojasauce ablöschen und unter dem Reis mischen.
3. Die geschnittene „Frittata“ Eierspeise unterheben und mit dem Koriander vollenden.

