

Zutaten für 5 Personen:

150 g Naturreis

300 ml Wasser

30 g Butter

Salz

Herstellung:

1. Den Naturreis über Nacht, etwas zwei Zentimeter hoch mit Wasser bedeckt (zumindest 12 Stunden – der Reis muss quellen) in Wasser einweichen.
2. Den Naturreis durch ein Sieb schlagen und mit der doppelten Menge Wasser in einen Topf geben.
3. Butter und Salz hinzufügen und auf höchster Stufe zum Kochen bringen.
4. Sobald das Wasser kocht, auf die niedrigste Stufe wechseln und bei geschlossenem Deckel etwa 20 - 25 Minuten lang leicht köcheln lassen.
5. Deckel runternehmen, den Topf schräg halten und schauen ob noch Wasser drinnen ist.
  - noch Wasser am Reis, Topf nochmals auf den Herd stellen und bei hoher Hitze das Wasser verdunsten lassen – vom Herd nehmen – Deckel drauf und für 5 Minuten ziehen lassen. „Nicht umrühren“!
  - kein Wasser am Reis, Topf vom Herd ziehen und im geschlossenen Topf noch weitere 5 Minuten ziehen lassen. „Nicht umrühren“!
6. Am Ende den Naturreis mit einer Gabel leicht auflockern.

