

## Rezept für Natur-Basmati-Reis mit Kartoffeln unten drin

Den Reis gründlich mehrere Male unter fließendem Wasser waschen (in einem Sieb. Aufpassen, dass die Reiskörner nicht durch die Löcher fallen, feines Sieb nehmen)

Den Reis mindestens für 1 Stunde in kaltem Wasser (ohne Salz) einweichen.

Den Reis in reichlich leicht gesalzenem Wasser garen, aber nicht komplett durchgaren (den richtigen Zeitpunkt zu erwischen ist anfangs bisschen Glückssache. Bevor der Reis aber zum Verzehren zu hart ist, lieber doch ein wenig zu lange garen, als zu kurz)

Den Reis in einem Sieb abgießen.

Den Topf gründlich säubern und abtrocknen. Den Topfboden mit (geschmacklich neutralem, am besten Kokosfett) Speiseöl bedecken.

Den Topfboden mit dünnen bis mittlere Stärke rohen Kartoffelscheiben (festkochen) bedecken.

Auf hoher Stufe für ca. 1 Minute schön kross brutzeln lassen, den Reis dann obenauf geben.

Den Topfdeckel in ein Geschirrtuch einschlagen und den Topf schließen.

Der Sinn: die Kartoffeln werden unten schön knusprig, oben ziehen sie das restliche Wasser aus dem Reis und werden dadurch weich, und der Reis sollte schön körnig werden, nicht matschig.

**Ca. 20-25 Minuten auf kleiner Stufe (bei Ceran/Induktion, Stufe 2) vor sich hin dämpfen lassen.**

(Man kann die Probe machen, indem man mit einem Küchenmesser prüft, ob die Kartoffeln gegart sind).

Wer möchte kann am Ende ein Stückchen Butter zufügen, den Topf nochmal schließen und so die Butter zergehen lassen.

Zum Würzen gibt viele Möglichkeiten: Kurkuma, Gewürzmischungen mit Zimt, Safran, auch mit Berberizen.

## Guten Appetit!

Bei Fragen scheuen Sie sich nicht, uns anzusprechen....

[mail@chai-und-mehr.de](mailto:mail@chai-und-mehr.de), 0049 0171 / 26 83 819

*Naturbelassen, ungeröstet, ungesalzen, ungezuckert, ungeschwefelte Nüsse &*

*Früchte in höchster Premium Qualität*