

Hier ist ein einfaches Rezept für perfekt gekochten Basmati-Reis für 12 Personen.

Basmati-Reis Rezept (für 12 Personen)

Zutaten:

- 1,2 kg Basmati-Reis
- 2,4 Liter Wasser
- 2 TL Salz
- 2 EL Butter oder Ghee (optional für mehr Aroma)
- 2–3 Kardamomkapseln (optional für ein feines Aroma)
- 1 kleines Stück Zimtstange (optional)

Zubereitung:

1. Reis waschen:

- Den Basmati-Reis in eine große Schüssel geben und mit kaltem Wasser gründlich waschen, bis das Wasser klar bleibt. Dadurch wird die überschüssige Stärke entfernt, und der Reis wird schön locker.
- Den gewaschenen Reis mindestens 20–30 Minuten in frischem Wasser einweichen.

2. Reis kochen:

- Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.
- Salz, Butter/Ghee sowie Kardamom und Zimt (falls verwendet) hinzufügen.
- Den abgetropften Reis ins kochende Wasser geben und einmal kurz umrühren.

3. Reis garen:

- Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und den Reis mit geschlossenem Deckel **ca. 12–15 Minuten** sanft köcheln lassen, bis das gesamte Wasser aufgesogen ist.
- Währenddessen den Deckel nicht abnehmen, damit der Dampf nicht entweicht.

4. Reis ruhen lassen:

- Den Topf vom Herd nehmen und den Reis **noch 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen**, damit er schön locker wird.

5. Reis auflockern & servieren:

- Den Reis vorsichtig mit einer Gabel auflockern und servieren.

Perfekt als Beilage zu Chicken Curry und Naan-Brot! Guten Appetit! 😊 🍛