

Orientalischer Reis

Zutaten für 2 Personen

2 EL Öl
3 Kardamomkapseln
1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt
2 Glas (4 dl) Wasser
1 TL Salz
1 Glas (150 g) Reis
2 Pouletplätzli
wenig Zimt, Salz und Pfeffer
2 EL Mandeln
2 EL Pinienkerne
2 EL Pistazien
3 EL Sultaninen
ein paar Pfefferminzblätter

Zubereitung (Dauer ca. 35 Min.)

1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Kardamom, Gewürznelke und Lorbeerblatt darin kurz anbraten. 4 dl Wasser begeben und aufkochen. Salz und Reis dazugeben. Zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 20 Min. köcheln lassen, bis der Reis knapp weich und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Gewürze entfernen.

Inzwischen Pouletplätzli in kleine Würfel schneiden. 1 EL Öl im Wok erhitzen, Pouletfleisch darin 4-5 Min. braten. Mit wenig Zimt, Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.

Mandeln grob hacken. Wok wieder erhitzen. Mandeln, Pinienkerne und Pistazien darin goldbraun rösten. Pouletfleisch, Reis und Sultaninen dazugeben, gut mischen und warm werden lassen.

Pfefferminzblätter in Streifen schneiden und darüberstreuen.



© atelier nefwiss