

CURRY-JASMIN-REIS

Zutaten (für 4 Personen)

- 350 ml Jasmin-Reis
- ½ mittelgrosse rote Paprikaschote, Samen und Scheidewände entfernt und gehackt
- 50 g Schalotte, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- ½ TL gemahlene Kreuzkümmelsamen
- ½ TL Koriandersamen
- ¼ TL Kurkumapulver
- ¼ Cayennepfeffer
- 4 EL Maiskeim-, Erdnuss- oder Olivenöl
- 1 TL Salz
- 2 frische Kaffirlimettenblätter

Den Reis mit 525 ml Wasser in einer kleinen Kasserolle zum Kochen bringen. Einen dicht schliessenden Deckel auflegen und bei sehr niedriger Temperatur 25 Minuten gar ziehen lassen. In der Zwischenzeit Paprika, Schalotte, Knoblauch, Kreuzkümmel, Koriander, Kurkumapulver und Cayennepfeffer im Mixer zu einer glatten Paste pürieren. Das Öl in einer grossen, antihafbeschichteten Kasserolle oder einem Wok bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen. Die Paste aus dem Mixer hineingeben und unter Rühren 3-4 Minuten andünsten. Den Herd ausschalten. Den heissen Reis und das Salz vorsichtig unter die Paste ziehen, so gut wie möglich vermischen. Vor dem Servieren die Kaffirlimettenblätter entweder zerzupfen oder die harte mittlere Blattader entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. Den Reis damit bestreuen.

