

Reis - richtig gekocht bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

Reis.

Die Vorbereitungen:

Es wird empfohlen den Reis vor dem Kochen mit lauwarmen Wasser zu waschen. Am besten in dem Topf in dem er später gekocht wird. Der Sinn ist es ihn vom Stärkemehl zu befreien.

Die Zubereitung:

So wird Reis perfekt gekocht - Klebereis auch ohne Reiskocher: Obwohl in jedem Reisrezept genaue Anweisungen gegeben werden, bringe ich hier eine allgemeingültige Regel über das Verhältnis von Reis zu Kochflüssigkeit: Langkornreis: 500 ml Wasser auf die ersten 250 ml Reis

375 ml Wasser auf jede zusätzlichen 250 ml Reis 250 ml Reis - 500 ml Wasser
500 ml Reis - 875 ml Wasser 750 ml
Reis - 1250 ml Wasser und so fort. Kurz- oder

Mittelkornreis: 375 ml Wasser auf die ersten 250 ml Reis 250 ml Wasser
auf jede zusätzliche 250 ml Reis 250 ml Reis - 375 ml Wasser
500 ml Reis - 625 ml Wasser 750 ml Reis - 875

ml Wasser Reis und Wasser über starker Hitze zu sprudelndem Kochen bringen, dann die Kochhitze so weit wie nur irgend möglich herunterschalten, den Topf fest zudecken und den Reis 20 Minuten lang ausquellen lassen. Vom Feuer nehmen, den Deckel abnehmen und den Reis ein paar Minuten abdampfen lassen, dann mit einer Gabel auflockern. Mit Hilfe eines geschlitzten Metall-Löffels in eine Schüssel füllen; ein Holzlöffel würde die Reiskörner zerquetschen. Sie werden feststellen, dass Langkornreis beträchtlich mehr Wasser absorbiert als Kurz- oder Mittelkornreis. Deshalb sind diese beiden Sorten in den Rezepten nicht austauschbar.