

Jürgen von der Lippe: Indischer Reis-Traum

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/jürgen-von-der-lippe-indischer-reis-traum

Zutaten:

- 1 Tasse Basmati-Reis
- 2 Tassen Milch
- 1 Tasse geriebener Käse/Greyerzer, Emmentaler, Cheddar
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Eier
- 4 EL Tomaten-Ketchup
- 1 EL gehackte Petersilie
- Butterschmalz
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL Kurkuma
- oder statt der Gewürze einfach eine indische Gewürz-Mischung aus dem Glas

Zubereitung:

Den Reis mit der Milch aufsetzen, dabei aber aufpassen, dass er nicht überkocht. Bei schwacher Hitze den Reis ca. 15 Minuten garen.

Zwiebeln und Knoblauch pellen und fein hacken. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anbraten, Kreuzkümmel, Chili, Zimt, Kurkuma, oder eine indische Gewürz-Paste, sowie den Knoblauch zugeben. Alles unter Rühren anbraten.

Den gekochten Reis untermischen. Die Eier mit dem Ketchup verrühren und unterheben. Den geriebenen Käse und die gehackte Petersilie zugeben. Alles weitere 3 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist. Zum Schluß mit Salz abschmecken.

Rezept: Jürgen von der Lippe

Quelle: alfredissimo!