



Gedämpfter Reis

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

1 Teil Reis
1 Teil Wasser
Salz

Reis in ein Sieb geben und gut waschen, bis das Wasser klar ist.
Reis in die Form geben, gleichen Teil Wasser zugeben und salzen.
Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.
Dämpfen 100 °C während 25 Min.

Tipps

Der Reis kann individuell mit einem Aroma parfümiert werden, z. B. mit Zitronengras, Ingwer, Kafir-Limettenblättern oder Knoblauch.

Zubehör

Porzellanform ⅓ GN, Höhe 65 mm
Gitterrost

