



Gedämpfter Reis



Zubereitung	10 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

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

