Bohnenreissuppe mit Kokos

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	10 Min.
Ruhezeit	2 Std.
Garzeit	1 Std. 40 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair SE ab 2015

Zubereitung

100 g schwarzer Klebreis, «sticky rice»

30 g rote Bohnen, z. B. Adzukibohnen

30 g Graupen

900 ml Wasser

Reis, Bohnen und Graupen für 2 Stunden oder über Nacht im Wasser einweichen.

Einweichwasser abgiessen. Reis, Bohnen und Graupen in eine Porzellanform geben und frisches Wasser hinzufügen.

Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum geben. Garen.

Heissluft feucht 160 °C während 1 Std.

50 g Kandiszucker

Zucker hinzufügen und umrühren.

Zutaten beigeben

Heissluft feucht 160 °C während 40 Min.

Kokosnussmilch

Bohnenreissuppe nach dem Garen für ca. 15 Minuten stehen lassen, damit sie nachdicken kann.

Kurz vor dem Servieren je nach Geschmack Kokosnussmilch zufügen.

Zubehör

Porzellanform ⅓ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019