

Reis



Zutaten für 4 - Personen:

- 1 EL Butter
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Kardamom
- 1 Sternanis
- 1 kleine Zimtstange
- 400 g Basmatireis
- 800 ml Wasser

Zubereitung

1. Butter in einem Topf hinzufügen.
2. Nachdem die Butter geschmolzen ist, Kreuzkümmel, Lorbeerblatt, Sternanis Lorbeerblätter und Zimtstange dazugeben - 30 Sekunden vorsichtig rühren.
3. Nun den Reis kurz anbraten (1Minute) und anschließend das Wasser reingeben.
4. Den Reis auf hoher Flamme kochen.
5. Die Flamme auf niedrige Stufe zurückdrehen, sobald der Reis zum Köcheln beginnt. (Dauer: ca. 8 Minuten)
6. Solange kochen lassen, bis das Wasser verdunstet ist.