

Gedünsteter Reis



Es gibt sehr viele Methoden Reis zu dünsten. Meistens wird jedoch die Methode „Wiener Reis“ oder „Pilaw-Reis“ angewandt. Entscheidend ist bei allen Methoden, dass das Verhältnis zwischen Reis und Flüssigkeit stimmt. In der Regel wird die Flüssigkeit Wasser sein, jedoch kann man auch beispielsweise Gemüse-, Hühner- oder andere Fonds zum Aufgießen verwenden um intensivere Geschmacksergebnisse zu erzielen. Wie z.B. Gemüse-

oder Kräuterreis gerne mit Gemüsefond aufgegossen werden, oder Geflügelreis mit Hühnersuppe (oder Fond).

Bei **Langkornreis** beträgt das Verhältnis immer 2 : 1, also 2 Teile (Tassen) Flüssigkeit und ein Teil (Tasse) Reis.

Bei **Rundkornreis** ist das Verhältnis nur mehr 1½ : 1, also 1 ½ Teile Flüssigkeit und 1 Teil Reis.

Naturreis benötigt wiederum, abhängig von der Reissorte viel mehr Flüssigkeit. Hier hält man sich am besten an die Angabe auf der Verpackung.

Wiener Reis

200 g Langkornreis

20 g Butter

0,4 Liter Wasser (doppelte Menge vom Reis)

Salz

½ Zwiebel

4 Gewürznelken



Wasser wird mit Butter und Salz zum Kochen gebracht.



Dann wird der Reis und die geschälte, mit Gewürznelken gespickte Zwiebel dazugegeben. Man lässt alles solange kochen bis der Reis einen Großteil der Flüssigkeit aufgenommen hat.



Der Reis wird nun zugedeckt und soll etwa 20 Minuten im Rohr bei etwa 150°C dünsten. Während dieser Zeit darf der Reis nicht umgerührt werden.



Reis aus dem Rohr nehmen, die Zwiebel entfernen und mit der Gabel auflockern.

Locker am Teller anrichten.



Arbeitsblatt Peter Kirischitz© Rezepte und Texte Teilweise aus „Wiener Küche“, O+A Hess, 44. Auflage, neu bearbeitet von Peter Kirischitz, mit freundlicher Genehmigung des Deuticke Verlages.

Pilawreis

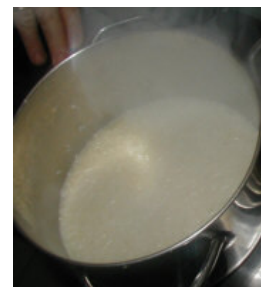
20 g Butter
½ Zwiebel
200 g Langkornreis
0,4 Liter Rindsuppe oder Wasser
Salz



Die fein gehackte Zwiebel in Butter anlaufen lassen, Reis dazugeben und kurz umrühren, bis der Reis glasig angelauten ist.



Der Reis wird mit Rindsuppe, man kann auch Gemüsefond oder Wasser nehmen, aufgegossen und solange unter Rühren gekocht, bis ein Großteil der Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde.

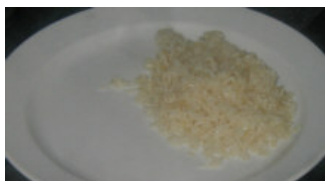


Der Reis wird nun zugedeckt und soll etwa 20 Minuten im Rohr bei etwa 150°C dünsten. Während dieser Zeit darf der Reis nicht umgerührt werden.

Reis aus dem Rohr nehmen und mit der Gabel auflockern. Locker am Teller anrichten.

Anrichten:

Wenn man sich bemüht den Reis Körnchen für Körnchen locker zuzubereiten, sollte man ihn auch locker am Teller anrichten. Den Reis in Schöpfer oder gar in Formen gepresst



auf den Teller zu „künsteln“ widerspricht der meisterhaften Zubereitung und ist daher, im besten Falle, der Inbegriff des Kitsches.



Arbeitsblatt Peter Kirischitz© Rezepte und Texte Teilweise aus „Wiener Küche“, O+A Hess, 44. Auflage, neu bearbeitet von Peter Kirischitz, mit freundlicher Genehmigung des Deuticke Verlages.

Weitere Möglichkeiten

Risipisi (Reis mit grünen Erbsen)

Gekochte Erbsen werden unter den fertigen Pilawreis gemischt.

Letschoreis

Trockenes Letscho wird unter den fertigen Pilawreis gemischt.

Curryreis

20 g Butter

½ Zwiebel

50 g Äpfel

50 g Bananen

1 TL Kokosraspeln

1 TL Tomatenketchup (oder Tomate concassée von einer halben Tomate)

1 TL Curry

200 g Langkornreis

0,4 Liter Rindsuppe oder Wasser

Salz

Petersilie oder gezupfte Korianderblätter

Die fein gehackte Zwiebel mit den in kleine Würfel geschnittenen Äpfel und Bananen in Butter anlaufen lassen. Kokosraspeln und Curry beifügen, umrühren, Tomatenketchup und den Reis dazugeben und kurz umrühren. Der Reis wird mit Rindsuppe, man kann auch Gemüsefond oder Wasser nehmen, aufgegossen und solange unter Rühren gekocht bis ein Großteil der Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde. Der Reis wird nun zugedeckt und soll etwa 20 Minuten im Rohr bei etwa 150°C dünsten. Während dieser Zeit darf der Reis nicht umgerührt werden.

Reis aus dem Rohr nehmen, gehackte Petersilie oder die Korianderblätter beifügen und mit der Gabel auflockern.

Locker am Teller anrichten.