Curry Reis

Dauer:	40 min
Schwierigkeit:	Leicht
Zusatzinfos:	Vegetarisch

Rezept für 4 Personen

Equipment:

Großer Topf
Sieb
Backblech

zutaten:

1 kg	ungekochter Reis
1	Ananas
10 g	Honeyballs Dessert Rub
1 TL	Melange Noir
etwas	Zucker
	Thai Curry
	Thai Basilikum
	Koriander

Zubereitung

Vorbereitung für den Reis

1	Für die Zubereitung von 1 kg ungekochtem Reis Wasser zum Kochen bringen. Dabei 4-5 l Wasser verwenden und pro Liter Wasser 1 TL Salz einrühren. Sofort umrühren, um sicherzustellen, dass der Reis nicht am Boden kleben bleibt.
2	10 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Ist die Zeit verstrichen, den Herd ausschalten und den Reis probieren. Er sollte noch einen leichten Biss haben.
3	Falls er noch zu fest ist, einfach noch 1 bis 2 Minuten im Wasser weiterziehen lassen.
4	Den Reis dann in einem großen Sieb abgießen, darauf achten, dass er nicht gequetscht wird!
5	Bringen Sie den Reis nun in ein geräumiges Gefäß, beispielsweise ein Backblech, damit er ausdampfen kann. Achten Sie darauf, dass er nicht dicker als 2 cm übereinander liegt. Mit einer Gabel vorsichtig den Reis auflockern, um den Dampf besser entweichen zu lassen.
6	Neigt der Reis dazu, klebrig zu sein, einfach ein paar Tropfen Rapsöl vorsichtig mit der Gabel vermengen. Dann etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

7 Für die nächste Phase der Zubereitung den Reis leicht erwärmen, um eine Verbindung mit den Gewürzen, Farben und Aromen herzustellen. Dies funktioniert effektiv auf einem Backblech im Ofen oder kurz in der Mikrowelle. Falls der Reis noch warm genug vom Kochvorgang ist, können Sie ohne Unterbrechung fortfahren.

Zubereitung

1 Zunächst die Ananas schälen, den Strunk entfernen und in ca. 1 – 2 cm große Stücke schneiden.

2 Die Stücke mit etwa 10 g Honeyballs Rub und 1 TL Melange Noir vermengen und auf einem Backblech mit Backpapier mit Zucker bestreuen.

3 Ca. 10 Minuten bei 200 Grad karamellisieren. Die Ananas darf ruhig etwas Farbe bekommen.

4 Den Reis mit Thai Currypulver nach Belieben vermengen und auch für ein paar Minuten im Ofen nachrösten.

5 Danach alles vermischen und mit den frisch gehackten Kräutern bestreuen.

6 Der Curry Reis schmeckt besonders gut zu Huhn, Ente, Garnele, Auberginen oder Paprika.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim