©tinakocht.de

Curryreis

- **250 Gramm Patnareis oder Basmatireis**
- **1 EL Sambal Oelek**
- **100 ml Planzenöl**
- **1 Zwiebel**
- **1 EL Currypulver**
- **1 Pr. Salz**

Die Zwiebel im Öl leicht anschwitzen, den noch nicht gekochten Reis dazugeben und glasig anbraten. Salz, Sambal Oelek und Currypulver unterrühren und mit soviel Wasser ablöschen, dass der Reis gerade noch bedeckt ist. Den Topf nun mit dem Deckel schließen.

Jetzt muss man aufpassen, denn der Reis geht jetzt auf und das Wasser wird immer wieder weniger werden. Ich fülle, immer wenn es eindickt, wieder etwas Wasser nach. Die ganze Prozedur dauert ca. 1/2 Stunde. Das Wasser muss am Ende ganz vom Reis eingesaugt sein und es entsteht eine herrlich duftende Reisbeilage z. B. zum Lamm- oder Chickencurry.