

Basmati Reis richtig gekocht

Haben Sie sich auch schon gefragt, weshalb der Basmati- oder der Jasmin-Reis bei Ihnen zu Hause nie ganz so perfekt gekocht auf den Tisch kommt, wie in Ihrem asiatischen Stammlokal?



Das liegt vermutlich an zwei Dingen:

Erstens einmal kocht Ihr Asiate seinen Reis bestimmt in einem Reiskocher. Darin gart der Reis perfekt auf den Punkt. Diese Reiskoch-Methode ist sehr bequem gilt als «tubelisicher».

Aber keine Angst, auch ohne Reiskocher im Küchen-Schrank müssen Sie nicht klein beigeben. Gewusst wie, und mit etwas Erfahrung, werden Sie Ihrem Asiaten in Sachen Reiskochen bestimmt bald Konkurrenz machen.

Und so geht es:

- Nehmen Sie für zwei Personen $\frac{1}{2}$ Tasse Reis (Basmati oder Jasmin).
- Waschen Sie den Reis zweimal gründlich durch. So entfernen Sie Stärke, die den Reis verklebt.
- Geben Sie den Reis dann in einen Topf mit passendem Deckel.
- Geben Sie $\frac{3}{4}$ Tassen Wasser zum Reis. Wer mag, gibt eine Prise Salz dazu. Asiatischer Reis kommt – wegen der würzigen Zutaten, die man dazu isst - in der Regel aber ungesalzen auf den Tisch.
- Weichen Sie den Reis 10 Min. lang ein.

Stellen Sie den Topf dann auf den Herd und bringen Sie das Wasser auf höchster Hitzestufe zum Kochen.

Verschliessen Sie den Topf dann mit dem Deckel und fahren Sie die Hitze zurück (niedrige Hitzestufe). Lassen Sie den Reis jetzt 15 Min. lang köcheln, bis das Wasser vollständig vom Reis aufgesogen worden ist. Während dieses Gar-Prozesses den Deckel nicht vom Topf nehmen.