

FRUECHTE-REIS

Zutaten:

- 1 Tasse USA Caroline Reis (200 gr)
- 1/2 Zwiebel, superfein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 1 Essl Kochbutter
- 1 dl Weisswein
- 3 Tassen Hühnerbouillon
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

Garnitur:

- 1 Banane, in Scheiben geschnitten
- 2 Ananasscheiben, gewürfelt
- 5 Streifen Peperoni in Weinessig, gewürfelt
- 100 gr Mandelsplitter

Zubereitung:

Die feingehackten Zwiebeln und Knoblauch in Kochbutter dünsten. Reis dazugeben und glasig werden lassen. Mit Weisswein ablöschen, Bouillon und die Gewürze beifügen. Ca. 20 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Gelegentlich umrühren. Nach der Kochzeit die Bananen-, Ananas- und Peperoniwürfel daruntermischen. Das Ganze in einen bebutterten Reisring geben und auf einer heissen Platte stürzen.