

Kochen mit Klaus

Indischer Würzreis Biryani

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 200 g Basmati-Reis, 2 Zwiebeln, Öl, 20 g Ingwer, 3 Knoblauchzehen,
- 2 Lauchzwiebeln, 1 TL Salz, 1 TL schwarz. Kreuzkümmelsamen,
- 2 EL Koriandersamen, 4 Nelken, 1 EL schwarzer Zwiebelsamen,
- 750 ml Gemüsebrühe, je ½ TL gemahlener Kardamom & Safran,
- 1 EL Garam Masala-Pulver, 80 g geröstete Cashewkerne, Koriander

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch u. Ingwer abziehen, alles fein würfeln. Koriandersamen, Kreuzkümmelsamen u. Nelken (ohne Köpfe) im Mörser zerreiben. Koriandergrün grob hacken.



2. Zwiebeln, Knoblauch u. Ingwer in 6 EL heißem Öl unter Rühren glasig dünsten. Hitze reduzieren, nacheinander geriebene Würzmischung, schwarzen Zwiebelsamen u. Reis zugeben, alles unter Rühren 5 Min. anbraten. Kardamom-, Safran- u. Garam Masala-Pulver mit Cashewkernen unterheben, verrühren, anbraten u. Brühe zugießen. Zum Kochen bringen, dann Hitze reduzieren u. abgedeckt köcheln lassen, bis das Wasser aufgesogen u. der Reis gar ist. (ca. 25 Min.)



3. Koriandergrün unter den Würzreis heben, in eine Servierschüssel geben u. sofort servieren.



Tipp des Chaoten: Zu indischem Rinder-Curry Balti servieren.



Erstellt von Klaus am 08.12.2010