

Kochen mit Klaus

Orangen-Reis mit Mandelstiften

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 1 Lauchzwiebel, 125 g Basmati-Reis, 250 ml Gemüsebrühe, 1 Orange
- 25 g Mandelstifte, 2 EL Öl

Zubereitung:

1. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten, zur Seite stellen. Lauchzwiebelweiß klein schneiden, Lauchzwiebelgrün anderweitig verwenden. Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten auslösen u. halbieren. Saft aus den Trennhäuten gut ausdrücken u. auffangen.



2. Zwiebelklein in Öl andünsten, Reis 2 Min. mitbraten, mit Brühe ablöschen u. aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. ausquellen lassen, bis der Reis die Brühe aufgenommen hat.



3. Orangenfilets mit Saft u. Mandelstifte unter den Reis heben u. 2-3 Min. darin erhitzen.



Tipp des Chaoten: Zu Entenbrust mit Chili & Limette reichen.

