Curryreis

Der Curryreis erfreut sich als aromatische Beilage großer Beliebtheit. Das Rezept passt gut zu asiatischen Gerichten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

1 Tasse	Reis
2 TL	Currypulver
1 TL	Butter
1 Prise	Salz
2 Becher	Wasser
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für den **Curryreis** die Zwiebel abziehen und in Viertel schneiden. Die Butter in einem Topf zerlassen, Currypulver und Reis darin anrösten.

2. Mit Wasser ablöschen, salzen. Das Ganze bei geschlossenem Deckel etwa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen (abhängig von der Reissorte).

3. Wenn der Reis das Wasser komplett aufgenommen hat, den Topf noch 10 Minuten auf dem Herd stehenlassen. Der Reis zieht dabei durch und nimmt das Curry-Aroma intensiver auf.

Tipp

Für Abwechslung auf dem Tisch ist der Curryreis genau die richtige Beilage. Mit gehackten Kräutern oder Ringen von Frühlingszwiebeln ist er auch für das Auge ein Genuss.