

Reis perfekt zubereitet

Zutaten: (für 4 Personen)

- 300 g Reis (Sushi-Reis, Basmati oder Jasmin)
- 460 ml Wasser
- 1 knapper KL Salz

Zubereitung:

Den Reis unter fliessendem Wasser gut spülen.

Reis, Salz und Wasser in eine Pfanne geben und kurz umrühren.

Das Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die Pfanne sofort mit dem Deckel gut verschliessen und die Hitze auf das Minimum reduzieren.

Den Reis jetzt 15 Min. auf ganz kleiner Hitze köcheln lassen und dabei den Deckel **nie** von der Pfanne nehmen.

Nach genau 15 Min. die Pfanne vom Herd nehmen. Den Pfannendeckel kurz anheben und die Pfanne mit einem Tuch bedecken. Den Deckel sofort wieder aufsetzen. Den Reis 10 Min. ruhen lassen.