

Reispulao

(10 Personen)

Zutaten:

-  4 Tassen Basmatireis
-  1 Stück frischer Ingwer
-  1 frische Chilischote
-  2 Zwiebeln
-  3 Möhren
-  2 Stangen Lauch
-  3 Paprika (rot und gelb)
-  200 g Erbsen (TK)
-  4 EL Ghee oder Olivenöl
-  1 Sträußchen frischer Koriander , alternativ glatte Petersilie
-  2 Sternanis
-  1 TL Cumin
-  15 Kardamomsamen
-  1 TL Kurkuma
-  Salz und Pfeffer
-  Cashewnüsse

Zubereitung:

1. In etwas Ghee die grob gestoßenen Cuminsamen, Kardamomsamen und ganzen Sternanis anrösten bis es zu knistern beginnt.
2. Nun den fein gewürfelten Ingwer und die Chilischote hinzufügen und die Zwiebeln kurz andünsten
3. Dann den gewaschenen Reis kurz anbraten, danach das kleingewürfelte Gemüse hinzufügen, alles kurz zusammen andünsten und dann mit der doppelten Menge Wasser ablöschen.
4. Salz hinzufügen und mit geschlossenem Deckel ca. 20 Min. köcheln lassen. Sollte der Reis zu trocken sein, so kann nochmal kurz vor Schluss etwas Wasser hinzugefügt werden.
5. Den frisch gemahlten Pfeffer und den kleingeschnittenen frischen Koriander (Petersilie) sowie die Cashewnüsse vorsichtig untermengen.