



Xenia kocht

Fragen, Ideen, Anregungen? -> xenia@bluepingu.de

Weitere Rezepte: <http://www.stadtgarten-nuernberg.de/blog/>

Nasi Kuning – Gelber Reis – Indonesien

Nasi heisst Reis, kuning heisst gelb. So einfach ist das. Es ist ein Beilagenreis eher für Festtage oder wenn man Gäste hat – den er wird im Gegensatz zu einfachem weißen Reis zusätzlich gewürzt. Wenn ihr die Wahl habt, entscheidet euch immer für Nasi Kuning, da er geschmackvoller ist.

Grundsätzlich wird ein Langkornreis genommen und er wird vor dem Kochen gewaschen, so dass das Ergebnis ein lockerer Reis ist.

Zutaten ca. 4-6 Personen als Beilage

500g Langkornreis

1 TL Kurkurma

3 Blätter Daon Salam (indonesischer Lorbeer, alternativ: Lorbeer)

½ EL Salz

½ EL sehr fein gehacktes Zitronengras

1. Den Reis einmal waschen, dann abmessen.
2. Mit der doppelten Menge Wasser und den Gewürzen vermischt aufsetzen. Mit geschlossenem Deckel aufkochen lassen, Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten köcheln. Dann die Hitze abstellen und durch die eigene Resthitze fertig garen/ausquellen lassen, nach weiteren 10 bis 15 Minuten ist der Reis gar und luftig locker.



Nasi Kuning mit Tempeh
Bacem und Sate Soße aus
dem Kochkurs

