

Gebratener Chili-Reis

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

200 g Parfümreis
6 dl Wasser
2 EL Sesam
20 g Mandelplättchen
2 Eier
1 roter Chili
Erdnussöl zum Rührbraten
3/4 TL Salz
etwas Pfeffer



Zubereitung:

Reis im Sieb unter fließendem kaltem Wasser so lange spülen, bis dieser klar ist, gut abtropfen lassen. Wasser mit Reis aufkochen und 15 Min. auf ausgeschalteter Platte quellen lassen. Achtung: Deckel während der Quellzeit nicht anheben. Anschließend den Reis mit einer Gabel lockern.

Chili entkernen und in schräge 2 mm dicke Ringe schneiden. Sesam und Mandelplättchen in Bratpfanne rösten und beiseite stellen. Öl in derselben Pfanne heiß werden lassen, Reis ca. 3 Min. rührbraten. Eier und Chili begeben, würzen, ca. 5 Min. weiter rührbraten.

Chili-Reis anrichten und mit Sesam und Mandelplättchen bestreuen.

Dazu passt:

Geschnetzeltes Kalb- oder Schweinefleisch an Currysauce