



Türkischer Reis

Zutaten:

400 g türkischer Rundkornreis
3 EL Salz
50 g Sonnenblumenöl
60 g Sehriye (feine Nudeln)
30 g Butter
800 g Wasser
1 TL Salz

Zubereitung:

Öl in einer hohen Pfanne erhitzen und die Nudeln darin anbraten, bis sie karamellfarben sind. Den Reis zu den Nudeln geben und für ca. 2 bis 3 Minuten anbraten, Butter hinzufügen und einrühren.

Den Reis mit kochendem Wasser ablöschen, sodass der Reis ca. 1 cm damit bedeckt ist, danach kurz bei höchster Stufe aufkochen lassen und die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren, Salz dazugeben und den Reis mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln.

Rezept und Foto wurden von Gülnur zur Verfügung gestellt.

Interkultureller Kochabend "Genuss mit Vielfalt"

Amt der Bgld. Landesregierung, Referat Integration und ältere Generation,
Europaplatz 1, 7000 Eisenstadt.