

Orientalischer Nussreis

Zutaten: (3 – 4 Pers.)

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 2 EL Olivenöl zum Anschwitzen
- 7 g frischer Ingwer, fein gehackt
- 1 TL Koriandersamen, im Mörser zerdrückt
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Nägeli
- nach Belieben Muskatnuss
- 2 TL Kurkuma
- 1 Stückchen Zimtstängel (ca. 4cm)
- ½ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Harissa
- 2 EL Tomatenmark
- Salz
- 300 g Basmatireis, gewaschen
- 1 Handvoll Cranberries
- 460 ml Wasser
- 1 grosse Handvoll Cashewnüsse, geröstet
- 1 Handvoll Piniennüsse geröstet
- nach Belieben grüne Pistazien
- nach Belieben schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- nach Belieben frischer Koriander, grob gehackt

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch auf kleiner Flamme in Olivenöl glasig werden lassen. Den Ingwer und die Koriandersamen dazugeben und kurz mitdünsten. Dann die übrigen Gewürze, Harissa und das Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten.

Die Cranberries und den Reis dazugeben und alles zusammen in der Zwiebel-Gewürz-Mischung wenden, bis die Reiskörner gut damit überzogen sind.

Den Reis salzen und das Wasser zugeben. Kurz aufkochen, die Pfanne mit dem Deckel gut verschliessen und die Hitze dann sofort auf ein Minimum reduzieren.

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

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

Dann den Reis mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken, die Nüsse untermischen und den Reis vor dem Servieren mit frischem Koriander bestreuen.