

Kokosreis Rezept

Zutaten:

- 1 Tasse Jasminreis (oder ein anderer Langkornreis)
- 1 Tasse Kokosmilch (am besten ArroyD oder TCC)
- 1 Tasse Wasser
- 1 EL Kokosöl (oder Pflanzenöl deiner Wahl)
- 1/2 TL Salz
- Optional: 1 TL frittiertes Knoblauch (selbst gemacht oder gekauft im Asialaden) nur bei Salziger Variante
- Optional: 1-2 EL Zucker, wenn du es süßer magst
- Optional: Frische Kokosnussstücke oder geröstete Kokosraspeln als Garnitur

Anleitung:

1. Den Reis gründlich in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist. Dadurch entfernst du überschüssige Stärke und verhinderst ein zu klebriges Ergebnis. Außerdem entfernt man Konservierungsmittel.
2. In einem Topf das Kokosöl erhitzen und den Reis darin für etwa 2 Minuten anschwitzen, bis er leicht glasig wird.
3. Die Kokosmilch, das Wasser, den Knoblauch und das Salz hinzufügen. Optional kannst du auch Zucker für eine süßere Variante einrühren. Bei Süß besser kein Knoblauch.
4. Den Reis zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren, den Topf abdecken umrühren und den Reis dann gedeckt sanft köcheln lassen. Die genaue Garzeit hängt von der Reissorte ab, normalerweise dauert es etwa 15-20 Minuten.
5. Nachdem der Reis gekocht ist, den Topf vom Herd nehmen und den Reis weitere 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen, damit er die restliche Feuchtigkeit aufnimmt und locker wird.
6. Den Kokos-Reis auf Teller portionieren und bei Bedarf mit frischen Kokosnussstücken oder gerösteten Kokosraspeln garnieren.

Der Kokos-Reis ist eine köstliche Beilage zu vielen asiatischen Gerichten oder auch als Dessert geeignet. Guten Appetit!