

Reistafel

Kategorien: Information, Reis, Wissen

Zutaten für: 6 Portionen

ZUGEHÖRIGE REZEPTE

Grundrezept Reis
Rinder-Curry in Kokossauce
Lamm-Curry mit Tomate
Gelber Lauch
Erdnussfisch
Ingwerduftende
Haehnhenschenkel
Beilagen zur Reistafel

Anleitung:

Heute will ich einmal versuchen Euch den Reis etwas naeher zu bringen Und dies gelingt eigentlich mit einer grossen Reistafel am besten. Mittelpunkt ist immer Reis - duftiger, lockerer Reis, dessen einzelne Koernchen hauchzart aneinanderhaften. Nur so kann er genuegend Sauce Schlucken. Und Sauce ist bei der Reistafel das Zweitwichtigste. Man nimmt langkoernigen, polierten Reis; als speziell geeignet wird 1 Besonderer Staebchenreis angeboten.

Koestlich ist auch der Schlanke Basmati-Reis aus Indien, den man inzwischen bei uns ueberall Kaufen kann, oder der thailaendische Duftreis. Er wird gedaempft oder in wenig Wasser aufgequollen; kocht ihn nicht In viel Wasser, weil Ihr damit auch viel Geschmack wegschuettet. man Sollte uebrigens immer reichlich Reis vorsehen, damit genuegend Uebrigbleibt fuer das beruehmteste Resteessen der Welt: Nasi Goreng, Eigentlich nichts anderes als gebratener Reis.

Ausserdem serviert man zur Reistafel verschiedene gebackene Huelsen-Fruechte und Curry-Nuesse. Ihr koennt jede Sorte dafuer verwenden - Erbsen, Linsen und Kichererbsen schmecken besonders gut. Man kann Dasselbe auch mit Nuessen tun, mit geschaelten Mandeln, ungeroesteten Erdnuessen oder mit Cashew-Kernen. Die Knabbereien halten sich ein Paar Tage - am besten hebt Ihr sie in gut schliessenden Dosen auf. Wenn Ihr alle hier aufgefuehrten Gerichte zubereitet, koennt Ihr zu Eurer Reistafel sechs bis acht personen einladen. Falls Ihr eins oder zwei weglasst, sind die Portionen fuer vier bis sechs Gaeste Richtig. Die einzelnen Gerichte lassen sich gut vorbereiten, nehmen Auch das Aufwaermen nicht uebel!