

ZITRONENREIS

200g Basmatireis

4dl Wasser

Reis unter fließendem Wasser 3-4 mal waschen, dabei die Körner zwischen den Fingern reiben. Den Reis gut abtropfen lassen.

Reis zum Kochen bringen. Ca.4 Minuten kochen lassen. Den Topf zudecken und auf der ausgeschalteten Herdplatte weiterkochen.

Reis vor dem Servieren ca. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Vor dem Auftragen den Reis mit den Stäbchen auflockern.

2 El. Ghee

1 El. Ingwer feinger.

1 Tl. braune Senfkörner

1 Msp. Kreuzkümmel

8 Keffirlimettenblätter

½ Kl. Kurkuma

½ Kl. Salz

Saft von 1 Zitrone und Limette

in einem Topf erwärmen

**kurz in der Butter unterrühren, braten
Reis begeben**

**beifügen
dazugießen unterrühren und den Reis sofort
servieren.**

