



## **Golden Fried Rice *aus Indien***

### **Zutaten:**

- 2 EL Öl
- 400 g brauner Langkornreis\*
- 850 ml heißes Wasser
- 3 Zwiebeln fein gehackt
- 2 Kardamomkapseln\*
- 2 Lorbeerblätter\*
- 1 Msp. Kurkuma\*
- 1 ½ TL Kreuzkümmelsamen \*
- 1 EL gehacktes Koriandergrün

*\* im Weltladen erhältlich*

### **Zubereitung:**

- 🌐 Den Reis in einem Drahtsieb ausgiebig mit warmem Wasser überbrausen, in eine Schüssel umfüllen und mit kaltem Wasser bedecken, 20 Minuten quellen lassen, dann abgießen.
- 🌐 Die Zwiebeln im Öl goldbraun braten. Kardamom, Lorbeer und Kreuzkümmel zufügen, 1 Minute mitdünsten.
- 🌐 Reis und Kurkuma zufügen, 8-10 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Das heiße Wasser aufgießen, zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten köcheln lassen. Kardamom und Lorbeerblätter entfernen.
- 🌐 Den Reis anrichten, mit dem Koriander bestreuen.

**Guten Appetit**