

# 전형적 동양요리

## KOREA | SCHWARZER REIS

### Zutaten

#### Zutaten

200 g schwarzen Reis aus dem Asia-Laden oder Venere-Reis aus dem Piemont  
100 g Butter  
2 Schalotten, feingeschnitten  
2 Knoblauchzehen in der Schale  
1500 ml Gemüsebouillon, heiß  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Reis mit zwei TL Butter und den Schalotten in einen heißen Topf geben und scharf anbraten, mit Bouillon ablöschen und mit der doppelten Menge Bouillon über den Reis auffüllen. Knoblauchzehen zufügen, Topf mit einem Deckel schließen, und bei kleinem Feuer köcheln. Nach fünfzehn Minuten umrühren, immer wieder Brühe zugeben, aufpassen, dass nichts anbrennt, wobei der schwarze Reis bestimmt 45 Minuten köcheln muss.

Ist der Reis weich, aber mit festem Kern, vom Herd nehmen, Knoblauchzehe entfernen, abschmecken, übrige Butter in großen Flocken mit dem Kochlöffel einarbeiten und anrichten.

Die Farbe ist umwerfend: lilas-schwarz. Passt gut zu kurzgebratenem Fleisch oder Fisch mit einer helleren Sauce.

