

Rezept, um perfekten indischen **Basmati Reis** zuzubereiten:

Zutaten

- 1 Tasse Basmati Reis
 - 2 Tassen Wasser
 - 1 TL Salz (optional, nach Geschmack)
 - 1 EL Ghee oder Butter
 - 1-2 grüne Kardamomkapseln
 - 1 ein paar Lorbeerblätter
-

Zubereitung

- 1. Reis waschen:**
 - Den Basmati Reis in einer Schüssel mit kaltem Wasser gründlich waschen, bis das Wasser klar ist. Das entfernt überschüssige Stärke und sorgt dafür, dass der Reis nicht klebt.
 - Den Reis für mindestens 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
 - 2. Kochen:**
 - In einem Topf Wasser (2 Tassen pro 1 Tasse Reis) zusammen mit Salz und den optionalen Gewürzen (Kardamom und Zimt) zum Kochen bringen.
 - Den eingeweichten Reis abgießen und in das kochende Wasser geben.
 - Den Topf mit einem Deckel abdecken und die Hitze auf niedrig reduzieren. Den Reis 12-15 Minuten köcheln lassen, bis das Wasser vollständig aufgesogen ist.
 - 3. Dämpfen lassen:**
 - Sobald das Wasser aufgesogen ist, die Hitze ausschalten und den Topf für weitere 5 Minuten mit geschlossenem Deckel stehen lassen. Das Dämpfen macht den Reis locker und körnig.
 - 4. Servieren:**
 - Vor dem Servieren vorsichtig mit einer Gabel auflockern, um die Reiskörner voneinander zu trennen.
 - Optional: Mit Ghee oder Butter beträufeln für extra Geschmack.
-