Arabischer Reis

Zutaten:

300	g	Basmati-Reis
2	EL	Olivenöl, raffiniert
80	g	Zwiebel, in feine Würfel
2	ST	Knoblauchzehen, gehackt
1	TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1	TL	Zimt, gemahlen
1	TL	Salz
		Pfeffer nach Geschmack
600	ml	Wasser
50	g	Mandeln oder Pinienkerne, geröstet, zum Garnieren
		frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren

Herstellung:

1. Den Reis in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser gründlich abspülen, bis das Wasser klar ist.
2. In einem Topf den Zwiebel anschwitzen, dann den Knoblauch dazugeben bis alles gold-gelb ist.
3. Kreuzkümmel, Zimt, Salz und Pfeffer in den Topf geben und alles gut vermengen und kurz anrösten, damit sich die Aromen entfalten.
4. Den abgetropften Reis in den Topf geben und gut mit den Zwiebeln und Gewürzen vermischen.
5. Das Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen.
6. Dann die Hitze auf 1 bzw. 0 reduzieren, den Deckel auf den Topf setzen und den Reis bei niedriger Hitze ca. 15-20 Minuten garen (quellen), bis das Wasser vollständig aufgenommen wurde.
7. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis mit einer Gabel vorsichtig auflockern.
8. Servieren: Den Reis auf einer großen Servierplatte anrichten, mit gerösteten Mandeln oder Pinienkernen bestreuen und mit frischer Petersilie garnieren benötigen

Tipp:

- Für zusätzlichen Geschmack können Sie auch Rosinen oder getrocknete Aprikosen, die in kleine Stücke geschnitten wurden, hinzufügen.