

Bratreis

Wir verwenden für den Bratreis einen Langkornreis. Zwiebeln und Karotten werden mit sehr viel Öl angeschwitzt bis sie leicht Farbe bekommen haben. Sultaninen oder Datteln, sowie Mandelstifte dazugeben und kurz karamellisieren. Dann den Reis trocken zugeben. Dann wird das Brühpulver dazu gegeben und mit dem Reis angegünstet. Nach kurzer Zeit mit 5 l kochendem Wasser ablöschen und bei kleiner Flamme mit Deckel 15 min köcheln lassen. Hier soll explizit nicht ungerührt werden, damit am Topfboden eine Kruste entsteht.

Hier bietet sich als Sauce ein Tamarinden Chutney an und Petersilie/Koriander oder Minze als Topping. Hierfür werden alle Zutaten mit 200 ml heißem Wasser vermengt zu einer glatten cremigen Masse. Dann wird mit Zitronensaft, Salz und viel Pfeffer abgeschmeckt.

Zutaten für 100 portionen:

Bratreis

- 5 kg Basmati Reis
- 1 kg Karotten (fein gewürfelt, besser noch Julienne)
- 500 g Sultaninen oder Datteln
- 500 g Mandelstifte
- 500 g Zwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 100 g Gemüsebrühpulver

Chutney

- 100 g Tamarinden Paste
- 100 ml neutrales Öl
- 20 g Kala Namak
- 100 g Zucker
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Zuletzt aktualisiert: 2025-06-17 15:41:03 UTC von Knoblauchfahne Migration Bot