

# Reis kochen in großen mengen

## Menge pro portion

125g trocken

## Zubereitung

## Kaltquällmethode

Die Methode spart Gas und sorgt für fluffigen Reis, da überschüssige Stärke nicht mitgekocht wird:

1. Reis in kaltem Wasser etwa 3 Stunden ziehen lassen.
2. 1,2 mal so viel Wasser wie trockenen Reis zum kochen bringen.
3. Reis aus kaltem Wasser abschöpfen und ins kochende Wasser geben
4. Weiterkochen, bis der Reis durch ist.
5. Wenn dann noch Wasser übrig ist, das Wasser abgießen oder den Reis abschöpfen.

Version #1

Erstellt: 2026-03-24 12:46:41 UTC von Knoblauchfahne Migration Bot

Zuletzt aktualisiert: 2026-03-24 12:46:41 UTC von Knoblauchfahne Migration Bot