REIS - Angebrannter Reisbrei?

Material und Zutaten für 50 Leute

- • Brenner und 15 L-Topf
- • 3 kg (Parboiled-)Reis
- • 6 L Wasser
- • 100 g Salz



Zubereitung



Beim Kochen von Reis kommt es meistens zu vielen matschigen Überraschungsgerichten. Es gibt aber

ein paar Tricks, um Richtung fluffige Beilage zu steuern. Am einfachsten in großen Mengen lässt sich Parboiled-Reis kochen. Wichtig ist es, nicht zuviel auf Kilos auf einmal zu kochen – aber 3kg sind noch eine gute Fuhr.

1. 1. Das Wasser braucht ca. 10 Minuten. Den Reis in kochendes Salzwasser schütten. Dann gut aufpassen. Nach ner Viertelstunde ist er wahrscheinlich so weit. Das merkt ihr daran, dass er nur noch leicht könig in der Mitte ist. Häufig ist das genau dann, wenn das Wasser noch mal aufkocht.
2. 2. Wenn der Reis gerade so bissfest ist, vom Herd SCHNELL raus schöpfen. Falls noch Wasser im Topf ist, einfach abseihen. Dann in flache Wannen umfüllen, damit er sich nicht selbst zerquetscht und ausdampfen kann.



Version #1
Erstellt: 2026-05-07 17:35:24 UTC von sasha
Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:35:33 UTC von sasha