



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Indische Linsesuppe

Karotten in Kokossauce

Geschmortes Tandoori Lamm

Indischer Lammtopf mit Joghurt

Gewürzreis

Zutaten:

Zubereitung:

Gewürzreis

300 g	Basmati-Reis
1/2 Stk	Zimtstange
1 Stk	Lorbeerblatt
2 Stk	Nelken
3 Stk	Sternanis
1 EL	Oel
1/2 TL	Salz

Kalt waschen und abtropfen. ½ Zimtstange und 1 Lorbeerblatt in Stücke brechen und mit 2 Nelken und 3 Sternanis in etwas Öl anrösten. Den Reis und soviel Wasser begeben, dass der Reis 2 cm bedeckt ist. Gewürzmischung in eine Gaze einpacken und begeben und alles aufkochen. ½ TL Salz beifügen und bei niedriger Temperatur zugedeckt 10 - 15 Minuten quellen lassen. Mit einer Gabel 1 - 2 mal lockern.