



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 17.10.2019 – Tisch 2

Papadam-Cracker und Bier

Curry-Garnelen

Tandoori-Chicken

Seeteufel mit Zwiebeln und Tomaten

Lammcurry mit Jeera-Reis

Gelbes Dal mit Spinat

Chapati

Naanbrot

Basmatireis

Reispudding

Reispudding

Für 4 Personen

75 g Rundkornreis

0.1 g Safran gemahlen

400 ml Milch

50 g Salz
Zucker

1 EL Butter

2 EL Rosenwasser

2 EL Rosinen
Zimtpulver

Den Reis in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen bis das Wasser klar abläuft. Abtropfen lassen.

Die Milch mit 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Den Safran und den Zucker dazugeben und den Reis einrieseln lassen.

Zugedeckt bei schwacher Hitze garen, bis er weich ist und die Flüssigkeit fast aufgesogen hat. Dabei häufig umrühren.

Die Butter, das Rosenwasser und die Rosinen unter den Reis rühren und den Topf vom Herd nehmen.

Den Reispudding in Portionenschälchen füllen und heiss oder kalt mit etwas Zimtpulver bestäubt servieren.