

Bernd Schwerdt

Bernd's quick and dirty rice

2 Tassen Basmati-Reis (spülen, bis das Wasser klar ist und dann 10 Minuten einweichen)

1 mittelgrosse Zwiebel (klein würfeln)

1 - 2 Knoblauchzehen (klein würfeln)

jeweils eine rote, gelbe und grüne Paprika (klein würfeln)

1 - 2 EL grüne Chili-Paste (gibt es im Asien-Laden)

3 - 4 Tassen Brühe

gehackte Petersilie

1 Prise Zucker

Die Zwiebel mit dem Knoblauch und den Paprika in wenig Öl anschwitzen.

Dann den Reis hinzugeben und ebenfalls 2-3 Minuten anschwitzen.

Die Chili-Paste und die Prise Zucker dazugeben und mit Brühe auffüllen.

Deckel drauf, Hitze runter und nach 7-8 Minuten ist der Reis fertig.

Vorsichtig mit einer Gabel auflockern und die gehackte Petersilie unterhaben.

Dazu gibt es z. B. Mixed Pickles, eingelegte Rote Bete oder Zwiebeln,

Gewürzgurken und wer mag ein Spiegelei.

Toll dazu passen scharfe Saucen, wie Salsa- oder süss-saure Sauce..