

Nepalesisches Essen „ Reis Dhakani“

Zutaten:

30g Butter

125g Basmati Reis

20g Cashewkerne

20g Sultanien

Zucker(je nach Geschmack)

500g Milch

2 Kardamon

2 Nelke

1 Lorbeerblatt

Kochzeit: ca. 45 min.

Zubereitung:

Butter in einem Topf geben und schmelzen lassen. Reis dazugeben und bis goldbraunen Farbe unter ständige rühren braten. Kardamom ,Nelke, Cashewkerne und Sultaninen hinzugeben. Dann warmes Milch dazugeben. Milch bei mittlerer Hitze und unter Rühren zum Kochen bringen. Hitze dann auf mittlere Stufe reduzieren und unter häufigem Rühren etwa 20Min. köcheln lassen. Danach Zucker je nach Geschmack geben. Der Reis soll weich sein und die Milch eingedickt.

Den Reis in Portionsschälchen geben und anschließend warm oder kalt servieren.