

Zwiebel-Reis

Als Alternative zum klassisch gekochten Reis bietet sich der Zwiebel-Reis optimal an! Der Zwiebel-Reis schmeckt herrlich aromatisch, würzig und saftig zugleich und ist die perfekte Beilage zu Gulasch und weiteren Saucengerichten.

glutenfrei, weizenfrei, eifrei, laktosefrei, milchfrei



Für 4 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 EL Speiseöl
- 1 Tasse (200g) Parboiled-Reis
- 2 Tassen (520g) Fleisch- oder Gemüsebrühe

1. Die Zwiebel klein würfeln.
 2. Speiseöl in einen Kochtopf geben und erhitzen. Die Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Den ungekochten Reis zugeben und einige Minuten unter rühren dünsten.
 3. Brühe aufgießen, einmal aufkochen lassen, dann einen Deckel auflegen und den Reis bei kleinster Hitze ausquellen lassen.
- Fertig ☐

