

Reisrand

Die Zutaten:

250g Langkornreis
 1 Zwiebel
 2l Wasser oder Brühe
 20g Butter oder Margarine
 Salz

Die Zubereitung vom Reisrand:

- Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
- In einem Topf die Butter (oder Margarine) schmelzen. Die Zwiebeln hinzu geben und andünsten.
- Mit der Flüssigkeit ablöschen und diese zum Kochen bringen.
- Den Reis in die kochende Flüssigkeit geben und kurz aufkochen lassen.
- Bei kleiner Hitze den Reis abgedeckt quellen lassen. - Es sollte ständig Wasserdampf entweichen (leicht köcheln).
- Wenn der Reis gar ist (zirka 15 bis 20 Minuten) ihn in einem Sieb abgießen.
- Eine Reisrand-Form (Frankfurter Krans Form) ein Margarine gut einfetten.
- Den Reis einfüllen und fest drücken.
- Entweder die Form für 15 Minuten bei ca. 130°C Umluft im Backofen oder in leicht kochendes Wasser geben.
- Den Reisrand auf eine Runde platte stürzen und befüllen.



Süßer Reisrand: Die Zutaten:

180g Rundkornreis
 30g Zucker
 20g Butter
 1l Milch
 1 EL Vanillezucker
 1 Prise Salz

Die Zubereitung:

- Milch, Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz in einem Topf zum kochen bringen.
- Den Reis hinzu geben und abgedeckt auf keinsten Stufe quellen lassen.
- Wenn der Reis weich und die Milch aufgenommen ist ihn in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form geben.
- Abkühlen lassen.
- Auf eine runde Platte stürzen.
- Der Reisrand kann mit Zimt und Zucker bestreut werden und zum Beispiel mit Kompott oder angedickten Kirschen gefüllt und serviert werden.



QR-Code scannen und Video schauen!

