

Persischer Reis

8 Tassen ca. 600 g Reis (Basmati)
4 Kartoffeln oder Brot
12 EL Öl (Sonnenblumenöl) oder Butter
2 TL Salz

Zubereitung

Den Reis in Salzwasser 5 min kochen lassen (halb garen)

In ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser übergießen und abtropfen lassen

Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln (ggf. das Brot)

In einem weiten Topf 2 El Butter schmelzen lassen.

Den Topfboden mit den Kartoffelscheiben oder den Brotscheiben fächerförmig auslegen

Den reis kegelförmig auf den kartoffelscheiben verteilen

Die restliche Butter in kleine Stücke schneiden und auf dem reis verteilen

Ein Geschirrtuch über den Topf legen, oder 2 Blatt küchenkrepp

Den Deckel auflegen und andrücken

Bei kleinster Hitze ca. 50 - 55 min. garen

Wenn der reis fertig ist, den Topf kurz in kaltes Wasser tauchen, dadurch löst sich die Kruste vom Topfboden