

Kreolischer Gewürz-Reis

Für zwei Personen

200 g Jasminreis 480 ml Hühnerfond 1 Frühlingszwiebel
1 Stängel Oregano 1 Stängel Petersilie 1 TL kreol. Gewürzmischung
1 TL Pflanzenöl

Den Hühnerfond in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen.

Oregano und Petersilie fein hacken und Frühlingszwiebel fein schneiden. Den Reis durchwaschen und abtropfen lassen. Anschließend Reis mit 1 TL Pflanzenöl, 1 EL Oregano, 1 EL Petersilie und einen Teil der Frühlingszwiebeln in den Topf zum Hühnerfond geben. 1 TL der kreolischen Gewürzmischung hinzufügen. Auf minimaler Hitze für 18-20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Übrigen Teil der Frühlingszwiebeln zum Garnieren zur Seite legen.

Robert Nieland am 10. September 2018