

## Gewürz-Reis

### Für 2 Personen

80 g Basmatireis	1 Zwiebel	1/2 Zimtstange
2 Kardamomkapseln	2 Gewürznelken	3 schwarze Pfefferkörner
1 EL Butterschmalz	1 Prise Kurkuma	40 g Cashewnüsse

Den Reis gut mit kaltem Wasser abspülen. Die Zwiebel schälen und fein schneiden. Zimtstange in Stücke brechen und vom Kardamom die Samen auslösen. Nelken und Pfefferkörner im Mörser leicht zerstoßen. In einem Topf 1 EL Butterschmalz schmelzen, Zwiebel zugeben und anschwitzen, Zimt, Kardamomsamen, Nelken und Pfefferkörner zugeben. Reis und Kurkuma zugeben und mit Wasser auffüllen. Den Reis ca. 25 Minuten köcheln lassen. Cashewnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und unter den gegarten Reis mischen.

Vincent Klink Donnerstag, 25. Februar 2010