

## **Gewürz-Reis**

### **Für 4 Personen**

4 St. langer Pfeffer    4 Kapseln Kardamomsaat    300 g Basmati-/Duftreis  
2 Lorbeerblätter        Salz

Pfeffer und Kardamom in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis die Gewürze zu duften beginnen.  
Anschließend den Pfeffer im Mörser fein zerstoßen.

Reis in reichlich kaltem Wasser zweimal waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Reis mit Pfeffer, Kardamom, Lorbeerblättern, Salz und 600 ml kaltem Wasser in einen mittelgroßen Topf geben, zugedeckt aufkochen und bei sehr milder Hitze 15–20 Min. garen.

Tim Mälzer am 12. 11. 2011