

# Puffreis

## Für zwei Personen

100 g Reis ungekocht    250 g Butterschmalz    Salz, Gewürze

Den Reis in einem Topf mit Wasser bei schwacher Hitze langsam weich kochen. Der Reis muss so weich sein, dass man ihn als „verkocht“ bezeichnen müsste, wenn man ihn nur gekocht essen würde. Wenn Reis vom Essen des Vortags übrig geblieben ist, einfach in einem Topf mit Wasser weiter kochen, bis er weich genug ist. Anschließend den Reis in ein Sieb schütten und unter fließendem kalten Wasser abschrecken, wodurch die am Reis haftende Stärke abgewaschen wird und gut abtropfen lassen. Den abgetropften Reis flach auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 65 Grad Umluft für mindestens drei Stunden vollständig trocknen. Das Fett in einem Topf erhitzen (das Fett muss so heiß sein, dass es gerade den Rauchpunkt erreicht), die getrockneten Reiskörner mit Hilfe eines feinen Metallsiebes ins heiße Fett tauchen und „puffen“. Anschließend sofort aus dem Fett nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Salz und ggf. anderen Gewürzen bestreuen.

Alexander Herrmann am 04. November 2014