



# Bamboo Garden THAI Tipps & Tricks

Reis gehört zu jedem Essen dazu!

Reis ist der Mittelpunkt einer jeden Mahlzeit und manchmal auch – etwas gewürzt – die Mahlzeit an sich. Eine thailändische Reisspezialität ist Jasminreis, ein feiner Duftreis aus dem Norden Thailands, der beim Kochen ein zart-blumiges Aroma entfaltet.

Es gibt zwei unterschiedliche Arten, Reis zuzubereiten:

## 1. Wasser-Reis-Methode:

1 Tasse Reis waschen und in 500 ml kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze ohne Deckel 10 – 12 Minuten köcheln lassen. Den Reis in einem Sieb abtropfen lassen und servieren.

## 2. Quell-Reis-Methode:

1 Tasse Reis waschen und mit 1 1/2 bis 2 Tassen Wasser in einem Topf aufsetzen. Das Wasser mit dem Reis zum Kochen bringen. Bei geschlossenem Deckel schwach kochen lassen, bis der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat – ca. nach 10 – 12 Minuten.

*Tipp:* Es kann auch leicht gesalzenes Wasser verwendet werden.

*Übrigens:*

1 Tasse trockener Reis = 2 Portionen