

Spare Energie & Zeit beim Reiskochen

Kochzeit ca. 10 Minuten. Anschließend mind. 1 Stunde im Bett lassen. Der Reis kann unter der Decke sogar bis zu 4-5 Stunden dein Bett warm halten. Das ist auch sehr praktisch für die kälteren Monate!

Zutaten für 4 Personen Reis im Bett

Topf mit Deckel

200 g Reis (z.B. weißer Langkornreis)

400 ml kaltes Wasser (Grundregel: 1 Teil Reis, 2 Teile Wasser)

1 Prise Salz

Optional: Ein paar Prisen Kurkuma für eine schöne gelbe Farbe

1 Handtuch oder Geschirrtuch

Ein Bett mit Decke



Zum Video

Zubereitung

1. Reis, Wasser und Salz (und optional Kurkuma) in einen Topf geben und zum kochen bringen
2. Sobald das Wasser kocht, für 10 Minuten köcheln lassen, bis nur noch der Reis nass ist, aber das Wasser nicht steht.
3. Reis probieren. Er sollte fast gar sein, also noch bissfest. Falls er noch zu hart ist, nochmals ein wenig Wasser hinzufügen und köcheln lassen, bis die nötige Bissfestigkeit erreicht ist. Das Wasser sollte wieder verkocht sein, aber der Reis noch etwas nass.
4. Den Topf vom Herd nehmen, mit Deckel verschließen und in ein großes Geschirrtuch einwickeln.
5. Dann ins Bett stellen und die Decke darum wickeln.
6. Wenn man den Topf aus dem Bett holt (minimum nach einer Stunde) mit einer Gabel den Reis ein wenig auflockern.

Tipp: Ihr könnt auf diese Art natürlich auch kleinere Mengen an Reis zubereiten. Oder ihr macht gleich eine große Menge, z.B. 500 g Reis und 1000 ml kaltes Wasser (1:2 Grundregel). So könnt ihr mehrere Tage Reis essen: Reis mit Sauce, gebratener Reis, Wraps mit Reis, Tomatenreis etc.