Basmatireis von lilifee

Mengen für 45 Personen

Bevor der Basmatireis gekocht wird, sollte er gewaschen werden damit er danach nicht so stark klebt. Dazu den Reis in einen Topf mit Wasser geben und diesen gut 20 Minuten darin ziehen lassen. Danach den Reis durch ein Sieb giessen und mit kalten Wasser den Reis nochmals abbrausen.

Jetzt den Basmatireis nochmals in einen Topf geben und mit der 1,5 fachen Menge an Wasser auffüllen – das Reis-Wasser-Verhältnis beträgt bei Basmatireis immer 1:1,5.

Den Topf mit dem Reis für ca. 10 Minuten einweichen lassen und danach den Topf aufkochen. Sobald das Wasser kocht die Hitze reduzieren, den Deckel auf den Topf geben und den Reis für ca. 15-20 Minuten quellen lassen – bis das Wasser verdampft ist.

Nach Belieben kann der fertig gekochte Basmatireis noch mit einem Stück Butter verfeinert werden.

4.95 kg	Basmatireis
7.425 Liter	Wasser
45	Prise Salz
4.5 g	Margarine