

Nasi Kuning (gelber Reis)

Nasi kuning ist eine gute Abwechslung zum normalen weißen Reis. Er ist etwas würziger und passt z. B. gut zu Gado Gado und Sate.

Zutaten (für 3-4 Personen):

2 Tassen (weißer) Reis
2 Tassen Kokosnussmilch
1 (knappe) Tasse Wasser
1 TL Kurkuma
Salz
1 Zitronenblatt / Lorbeerblatt
1 junge Zwiebel

Reis in den Topf geben. Kokosmilch, Wasser, Kurkuma und Salz vermengen und in den Topf geben. Zwiebel feinhacken und dazugeben. Den Reis aufkochen lassen, etwa 7 Minuten leicht kochen. Danach auf kleinster Stufe ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist.