

# Reiskuchen «Kateh» (Beilage)

Zutaten für 4 Personen

300 g Langkornreis (Basmati)

2 Teelöffel Salz

50 g gesottene Butter

1 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

1. Den Reis in einer Schüssel mit Wasser bedecken, waschen und abgiessen.

2. Den Reis in eine tiefe Pfanne geben, das Salz und 1/2 l Wasser hinzufügen und 20-30 Minuten quellen lassen.

3. Den Reis zum Kochen bringen. Gelegentlich umrühren und bei mittlerer Hitze 15 Minuten kochen lassen, bis das Wasser vollständig aufgesogen ist.

4. Die Hitze reduzieren. Die gesottene Butter auf der Reisfläche verteilen. Das Olivenöl auf den Reis tröpfeln, den Reis mit dem Holz-

löffel andrücken. Den Pfannendeckel in ein Küchentuch schlagen und fest auf die Pfanne setzen. Bei schwächster Hitze 50 Minuten dämpfen. In dieser Zeit die Pfanne 5 x für 1 Minute starker Hitze aussetzen (andere Kochplatte). Jetzt sollte sich eine Kruste gebildet haben.

5. Die Pfanne vom Herd nehmen und 5 Minuten in kaltes Wasser stellen.

6. Mit einem Messer dem Rand entlangfahren und den Reis wie einen Kuchen stürzen.

