

3. Reis-Zubereitung im Reiskocher

Die Zubereitung im persischen Reiskocher ist sehr simpel.

Alle Reissorten, elektrischer Reiskocher und andere Zutaten finden Sie bei uns im Bazarche Hafez Berlin www.bazarche-hafez.com ©

Reis: Pro Person 1 Becher

Wasser/Reis Verhältnis: 1:1, +1 ☺

Pro Becher Reis ist ein Becher Wasser notwendig und ein zusätzlicher Becher Wasser für den Topf.

Der Reis wird im Topf des Reiskochers vorerst 2-3 Mal gewaschen und auf dem Kochergestell (vorher bitte evtl. Wassertropfen vom Topfboden wischen).

Dann gibt man die notwendige Wassermenge sowie eine Prise Salz und 2-3 EL Margarine bzw. Butter oder Butaris dazu.

Deckel drauf und den Reiskocher auf ON stellen. Auf der Vorderseite des Kochers befindet sich ein Rädchen, auf der 4 Bräunungsgrade eingestellt werden können. Je höher das Rädchen einstellt ist (oft mit Farbe hinterlegt), desto brauner wird die äußere Reiskruste – im persischen auch »Tahdig« genannt (empfehlenswert ist die Stufe zwischen 2-3). Das ist aber Geschmackssache und kann variiert werden. Bevor das Wasser verdampft ist, sollte man zwischendurch 1-2 Mal umrühren.

Sobald das Licht des Reiskochers erlischt (Das Rädchen wird automatisch auf Position 0 zurückgestellt), ist der Reis fertig und kann herausgenommen werden. Dazu wird der Topf – **Vorsicht heiß!** – mit Topflappen entnommen und gestürzt, d.h. der Topf wird kopfüber auf einen Teller gestellt, bis der Reis sich absetzt (entsprechend großer Teller auf dem Topf legen mit Topflappen den Topf und Teller hochheben und vorsichtig umdrehen). Entstanden ist ein Kuchen förmiger Reis.

Kartoffel-Thadig (Reiskruste): Hier kann man dünne Kartoffelscheiben verwenden.

Reis separat waschen, den Topf des Reiskochers mit ein wenig Butter, Butaris oder Margarine und die Kartoffelscheiben belegen. Den Reis dazugeben und dann das Wasser hinzufügen. Und dann noch eine Prise Salz und den Rest vom Butter hinzugeben.

Reiskocher einschalten und auf Stufe 2,5 stellen. Wenn das Wasser anfängt zu kochen ganz leicht den Reis umrühren, so dass der Kartoffelboden nicht berührt wird.

Wenn der Reiskocher sich ausgestellt hat, kann der Reis wie oben beschrieben vorsichtig abgesetzt werden. So bekommen Sie einen schönen Kartoffel-Tahdig.

Safranwasser kann man auch hier wie bei Chelo-Zubereitung verwenden.