

## Reis (gedünstet, gekocht)



Geräte: Messer, Kochtopf, Messbecher, Küchenwaage

ZUTATEN	ZUBEREITUNG (gedünstet)
25 dag Reis $\frac{1}{2}$ Zwiebel Nelke Salz $\frac{1}{2}$ l Wasser 4 dag Butter	Den Reis lässt man in Fett glasig werden, salzen, gibt $\frac{1}{2}$ Zwiebel mit Nelken besteckt dazu und lässt ihn bei schwacher Hitze zugedeckt weichdünsten.

ZUTATEN	ZUBEREITUNG (gekocht)
25 dag Reis Salz 2 l Wasser	Reis in kochendes Salzwasser geben und ca.20 Minuten kochen lassen. Abseihen und servieren.