

Orientalischer Curry-Reis mit Dörrfrüchten



Zutaten für 4 Personen:

| | |
|--------|---|
| 200g | Basmati Reis |
| 1.5 dl | Weisswein |
| 2.5dl | Bouillon |
| 2 EL | Olivenöl |
| 1 | kleine Zwiebel, fein gehackt |
| 1 | Lauchstange, geputzt und in Scheiben geschnitten |
| 2 TL | Madras Curry, je nach gewünschter Schärfe |
| 40g | getrocknete Ananas in Stücken |
| 40g | getrocknete Mangos in Stücken |
| 30g | Rosinen |
| 1 dl | Rahm |
| 3 EL | Cashewnüsse grob gehackt, geröstet, nach Belieben |
| | Salz, Pfeffer |

Zubereitung:

In einem kleinen Pfännchen Weisswein und Bouillon aufkochen. In einer weiten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln, den Lauch, die Ananas, die Mango und die Rosinen darin andünsten, den Reis dazugeben und kurz mitrösten. Die Weisswein-Bouillon dazugeben und aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 12 Minuten garen. Am Schluss, wenn der Reis körnig weich ist, den Rahm dazu giessen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit den gerösteten Cashewnüssen bestreuen.