



## Gelber Reis mit Rosinen

### Geelrys

»Gelber Reis« ist in Südafrika sehr beliebt. Früher war er das traditionelle Gericht zu einem Begräbnisessen. Die Methode, Reis mit Kurkuma zu färben, verdanken die Südafrikanern den indischen Einwanderern. Wenn man den gelben Reis ohne Rosinen oder Sultaninen vorzieht, lässt man diesen Schritt einfach weg.

Herkunft: Südafrika

Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Zubereitungszeit: 35 Minuten

#### Zutaten für 4 Portionen

1 Liter Wasser  
175 g Reis  
2 TL Kurkuma  
2 Stange(n) Zimt  
3 Kardamom, grün  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
100 g Weintrauben / Sultaninen / Rosinen / Korinthen  
30 g Butter

#### Vorbereitung

Das Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

#### Zubereitung

Reis, Kurkuma, Zimt, Kardamom, Salz und Zucker hinzufügen. Die Temperatur herunterschalten und zugedeckt etwa 20 Minuten leise köcheln lassen, bis der Reis weich und alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Den Reis in ein Sieb geben und mit fließendem Wasser abspülen, um überschüssiges Kurkuma zu entfernen. Zurück in den Topf geben. Die Rosinen oder Sultaninen hinzufügen und vorsichtig unterrühren. Weitere 15 Minuten bei niedriger Hitze dämpfen. Die Butter hinzufügen und den Reis mit einer Gabel auflockern. Der Reis wird warm zu Curry-Gerichten wie einem Masala oder Breyani gereicht.