Gelber Reis mit Rosinen
Geelrys

»Gelber Reis« ist in Südafrika sehr beliebt. Frühre 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.

© 2026 coquina.de