Reis mit Nüssen
Ruzz ma' Bundugq wa Lauz

Ein libanesisches Rezept für Reis mit Nüssen, auch bekannt als Ruzz ma' Bundugq wa Lauz, bietet eine wunderbare Kombination aus Aromen und Texturen. Der Geschmack ist reichhaltig und aromatisch, geprägt von den verwendeten Gewürzen und den gerösteten Nüssen.

Herkunft: Libyen
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Langkornreis
3 EL Butterschmalz
6 Zehen(n) Knoblauch
100 g Haselnuss
100 g Mandeln
100 g Pistazien
1 TL Piment
1 TL Zimt
½ TL Muskatnuss
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
1 Prise Salz
1 EL Rosenwasser

Vorbereitung
Reis in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Pimentkörner in einem Mörser oder einer Gewürzmühle ebenfalls zerkleinern.

Zubereitung
Die Butter in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch und die Nüsse, Mandeln und Pistazien dazugeben und unter ständigem Rühren anrösten. Die Gewürze und das Salz hinzufügen und kurz weiterrühren. Den abgetropften Reis dazugeben, mit 1 ¼ l Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme 25 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren Rosenwasser darüber sprenkeln. Dazu reicht man Petersilien-Joghurt-Salat.

© 2026 coquina.de