Reis mit Zucchini
Ruzz ma' Kusa

Ruzz ma' Kusa ist ein traditionelles jordanisches Gericht, das aus Reis und Zucchini besteht. Es hat einen herzhaften, aber dennoch aromatischen Geschmack. Die Zucchini wird mit Gewürzen wie Madras Curry, Rosenpaprika und Cayenepfeffer zubereitet, was dem Gericht eine pikante Würze verleiht.

Herkunft: Jordanien
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Zucchini
5 EL Olivenöl
3 Stange(n) Lauch
1 TL Madras Curry
1 TL Rosenpaprika
½ TL Cayennepfeffer
1 Prise Salz
500 g Langkornreis
1 Bund Dill

Vorbereitung
Die Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden.Die Lauchzwiebeln putzen und fein hacken, den Dill fein hacken.

Zubereitung
Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Lauchzwiebeln dazugeben und darin anbraten. Gewürze und Salz hinzufügen und kurz mit anrösten.Die Zucchiniwürfel dazugeben und 5 Minuten unter Rühren anbraten. Dann mit 125 ml Wasser ablöschen.
Den Reis hineingeben und alles zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze etwa 25 Minuten köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist.
Den gehackten Dill darüberstreuen und servieren.

© 2026 coquina.de