

Reis kochen im Topf



Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Reis
- 500 ml Wasser
- 1 TL Salz

Kochzeit/Backzeit:

ca. 20 Minuten

Reis kochen im Topf - so gehts richtig:

1. Wasche den Reis, bis das Wasser klar ist.
2. Gib Wasser in einen Topf, würze es mit Salz und bringe es zum Kochen.
3. Gib den Reis hinein und reduziere die Hitze.
4. Lasse den Reis schwach köcheln. Rühre dabei wenig, am besten gar nicht um.
5. Je nach Garmethode gießt du das Kochwasser anschließend ab oder lässt den Reis 5-10 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen. Lockere ihn anschließend leicht mit einer Gabel.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

