

Bouillonreis mit frischen Kräutern

Zutaten

200g loser Reis
2 EL Öl
40g Butter
50g Schalotten
Salz,
Petersilie
1 Lorbeerblatt
0,5 l Gemüsebrühe
Basilikum

Zubereitung

Gehackte Schalotten in Öl anschwitzen, Reis hinzugeben und glasig anschwitzen. Mit heißer Gemüsebrühe ablöschen. Im Backofen ca. 20 Minuten im offenen Topf garen (zwischendurch nicht umrühren). Butter und gehackte Kräuter unterrühren und anrichten.

Die Idee, wenn es darum geht, "einfachen" Reis zu einem tollen Geschmack zu verhelfen.

Passt zu vielen Gerichten, sehr gut zum "Straßburger Kalbsragout" (Rezept siehe an anderer Stelle auf der Homepage).