

# 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 untermischen 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).*