

Reis

Zutaten:

Reis
Wasser
1 Tasse

Zubereitung:

Die Tasse mit Reis füllen und in einen Topf schütten.

Für jede Person eine Tasse Reis einrechnen, je nach anwesenden Personen.

Dann das selbe mit dem Wasser machen, sprich auf jede Tasse Reis eine Tasse Wasser folgen lassen.

Deckel auf den Topf geben und auf den Herd stellen.

Bei höchster Hitze kochen lassen, bis das ganze Wasser verdampft ist und sich an der Oberfläche des Reises kleine „Löcher“ bilden.

Vorsicht: Den Deckel zu keiner Zeit abnehmen! Erst abnehmen, wenn der Reis ganz fertig ist.

Sollte die Flüssigkeit überlaufen, Topf solange immer wieder von der Herdplatte nehmen, bis sich der Schaum „beruhigt“ hat.

Aufpassen, dass der Reis nicht anbrennt!!!!