

Zitronenreis

4 Portionen :

450g Basmati-Reis

5 EL Öl

2 EL Senfkörner

2 TL kleine getrocknete halbierte Erbsen (Urad Dhal)

1 Hand voll Curryblätter

Schale und Saft von 2 unbehandelten Zitronen

1 Bund Koriandergrün, fein gehackt

Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Den Reis in siedendes Wasser geben, zehn Minuten kochen und abgießen.

Das Öl in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen. Die Senfkörner hineingeben und, wenn sie zu platzen beginnen, Urad Dhal, Curryblätter und Zitronenschale zugeben (diese mit einem Zestenreißer oder Sparschäler dünn von der Zitrone abnehmen). Eine Minute anbraten, bis die Erbsen und die Zitronenschale etwas Farbe angenommen haben.

Den abgegossenen, noch dampfenden Reis in eine Schüssel geben und die gerösteten Gewürze, den Zitronensaft und das Koriandergrün darüber geben.