

Reis aus dem Ofen

Einfache Menge:

1 Tasse parboiled Reis
(250 ml)
2 Tassen warmes Wasser
(500 ml)
1 TL Gemüsebrühe

Maximale Menge:

350 g parboiled Reis
750 g warmes Wasser
1 EL Gemüsebrühe



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Pro Tasse Reis immer 2 Tassen warmes Wasser in den kleinen Zaubermeister füllen.

Maximal 1,5 Tassen Reis und 3 Tassen Wasser passen rein.

Ggf. 1 TL oder 1 EL Gemüsebrühe bzw. etwas Salz hinzufügen und alles gut verrühren.

Im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad Ober/Unterhitze mit Deckel **30-35 min.** garen.

Danach aus dem Ofen nehmen, etwas umrühren und weitere **20-25 min.** mit Deckel quellen lassen, ab und zu umrühren.

Der kleine Zaubermeister „Lily“ kann praktischerweise neben dem Ofenmeister in den Backofen gestellt werden, so dass man ein Fleischgericht (z. B. Gulasch oder Lende) und nebenan gleichzeitig Reis oder Semmelknödel garen kann.