

Ägyptischer Reis - Ros bil Shareya

Zutaten:

| | |
|--------|---|
| 400 g | Reis |
| 4 EL | Öl |
| 100 g | Fadennudeln |
| 700 ml | Brühe (Gemüse-,Fleisch- oder Hühnerbrühe) |
| | Salz |

Zubereitung:

Den Reis gründlich (mindestens dreimal) waschen. Anschließend abseihen, etwas trocken schütteln und einige Zeit, stehen lassen.

Das Öl in den Topf geben und heiß werden lassen. 4 EL Reis in das Öl geben und unter ständigem Rühren anbräunen .

Nun die Fadennudeln dazu geben und weiter anbräunen. Die Nudeln brauchen nur etwa eine Minute um braun zu werden. Wenn der gewünschte Brauntön erreicht ist, den restlichen Reis dazu geben und gut vermengen. Der Reis muss nun mehrere Minuten weiter trocken erhitzt werden und dabei ständig umgerührt werden.

Die heiße Brühe auf den heißen Reis gießen, bis der Reis einen halben Zentimeter bedeckt ist. Auf keinen Fall kaltes Wasser oder kalte Brühe benutzen.

Einmal umrühren, dann mit einem Deckel abdecken, einmal aufkochen lassen und dann für 20 Minuten auf ganz schwacher Hitze ziehen lassen.