



# Gebratener und knuspriger Reis

Gebratener Reis ist in fast allen asiatischen Küchen zu finden – in China, Japan, Thailand, Indonesien, Korea und Taiwan. Dort verwendet man für dieses Gericht japanischen Rundkornreis (Japonica), Jasmin-, Basmati- und Klebreis. In anderen klassischen Reisländern wie Indien, Iran, Italien und Spanien oder in Westafrika findet man gebratenen Reis allerdings selten. Reisreste in einem Restegericht zu verwenden, hat sich aus natürlichen Gründen entwickelt, aber es gibt auch die Reisgerichte, die besonders das Allerlei betonen und bei gebratenem Reis entweder den ultimativen Crunch oder das perfekte „ölige“ Mundgefühl suchen.

Das „ölige“ Mundgefühl also. Wenn Sie schon einige Male Reis gebraten haben, wissen Sie, was ich meine. Der Reis sollte genau die richtige Menge Öl aufsaugen und die stärkehaltigen Körner trennen, die mit Fleisch, Hähnchen, Eiern, Gemüse und Ähnlichem vermischt sind.

Bao Zai Fan, Reis im Tontopf (Rezept Seite 114).