



REISGERICHTE AN BORD

Reis, rund um den Globus ein gefragtes Lebensmittel an Bord. Doch was hilft der beste Reis ohne die richtigen Rezepte.

Deshalb habe ich über diese homepage einen Aufruf gestartet, mir doch bitte Reisrezepte zu senden, und auch prompt ein paar leckere Rezepte erhalten. Hier eine kleine Auswahl an g'schmackigen Reisspezialitäten, die wir an Bord nachgekocht haben!

Jim-Reis von Berlinda

1-Topf Gericht, lecker und schnell

Klein geschnittene Zwiebeln und Gemüse (was du halt gerade hast Karotten, Zucchini, Sellerie, Paprika...) in einem Topf anschwitzen, eine Tasse Reis dazu geben und kurz anbraten.

Das ganze wird dann mit Wasser aufgegossen und ein Suppenwürfel rein - umrühren und auf kleiner Flamme köcheln lassen bis der Reis das Wasser aufgenommen hat. Wenn er noch nicht ganz durch ist einfach mehr Wasser rein und weiter köcheln. Du kannst zusätzlich zum Suppenwürfel auch andere Gewürze reintun, Curry, Soja, Muskat oder Kümmel, Knoblauch... ganz nach deinen

Vorlieben. Bei sehr klebrigen Reis hilft vorher auswaschen.

Curry-Tofu mit Früchten und Reis von Elsbeth

Reis, Tofu, Sojasauce, Curry scharf oder mild, Salz, Pfeffer, 1 EL Mehl, 1 dl Weisswein, 1 Dose Fruchtsalat, Halbrahm oder Rahm

Reis kochen, Tofu in kleine Stücke schneiden und mit Sojasauce, Curry, Salz, Pfeffer nach Belieben marinieren (ca. 15 Min. einziehen lassen) . In der Bratpfanne gut anbraten, 1 Esslöffel Mehl darüber verteilen und gut mischen, mit etwas Weisswein ablöschen, den Saft einer Dose Fruchtsalat und Halbrahm oder Rahm dazu geben und alles gut mischen, zum Schluss den Fruchtsalat darunter mischen



Leben an Bord - Reisgerichte

Reiskugeln auf Tomaten von Theresa und Andi

etwas aufwendiger, aber sehr lecker!

20 dag Reis in 1/2l Wasser weichkochen, 2 geschnittene Zwiebel, 2 Eier, 8 dag Brösel, 5 dag Parmesan, Thymian, Pfeffer, 2 EL Olivenöl, 2 Knoblauchzehen zerdrückt, 3 dag Butterschmalz (an Bord hab ich Öl genommen), ½ kg Tomatenwürfel oder 1 Dose Tomaten

Den abgekühlten Reis in eine Schüssel geben und Parmesan unterrühren, Eier und Brösel unterheben, salzen, pfeffern und mit Thymian würzen. Kneten. In Olivenöl die Zwiebel zugedeckt dünsten, Knoblauch und Pfeffer dazugeben und salzen, Tomaten dazugeben und dünsten. Reiskugeln auf Gemüse geben und genießen.

Risotto Rosso von Michaela und Gerhard

1 lt Gemüsesuppe, 360 g Rundkornreis, 80 g Butter, 1 EL Olivenöl, 2 rote Zwiebel, 2 rote Rüben,, 2 Karotten, 150 ml Rotwein, Kümmel gemahlen, Meersalz, Pfeffer

Zwiebel fein hacken, Karotten und Rüben raspeln, Butter und Öl erhitzen, Zwiebel, rote Rüben und Karotten hell anschwitzen, Reis zugeben, kurz dünsten, mit Rotwein ablöschen und unter langsamer Zugabe der Gemüsesuppe und ständigem Rühren cremig einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Event. Mit 1 EL Sauerrahm vermengen und anrichten.

Safranrisotto mit Meeresfrüchten von Michaela und Gerhard

360 g Rundkornreis, 250 g Meeresfrüchte od. festfleischige Meeres- oder Anglerfische, 1 Zwiebel, 80 g Butter, 1 l Suppe, 100 ml Weißwein, 5 cl Wermut, 2 g Safranfäden, 50 g Parmesan, Olivenöl, Parmesan, Salz, Pfeffer

Zwiebel in feine Würfel schneiden, in wenig Olivenöl anschwitzen, Reis und Safran zugeben und kurz dünsten, mit Weißwein und Wermut ablöschen, heiße Suppe unter ständigem Rühren zugeben, Risotto bei schwacher Hitze weich dünsten. Fischstücke mit Salz und Pfeffer würzen und wenig Olivenöl kurz anbraten, die kalte Butter ins Risotto einrühren, Parmesan und Fisch einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken

Pudding-Milchreis mit Rum von Mutti

15 dag Rundkornreis, 500ml Milch, Vanillepudding, 3EL Zucker, Rum, Früchte oder Fruchtkompott

Reis mit doppelter Menge Wasser (oder ein Teil Wasser, ein Teil Milch), Rum und Vanillezucker dünsten, fertigen Pudding und Fruchtkompott dazu mischen. Funktioniert auch sehr gut mit Roter Grütze! ...Hmmm, Mutti weiß halt, was schmeckt!

Wir freuen uns , wenn ihr uns auch weiter mit euren besten vegetarischen Reisrezepten auf die Sprünge helfen wollt!

Diese Homepage soll unsere Erfahrungen zeigen, die Inhalte der Texte sind daher unsere persönlichen Anschauungen und unterliegen keiner Verpflichtung auf Vollständigkeit oder Richtigkeit. Dies gilt auch für alle navigatorischen Informationen und angegebenen Koordinaten, wir übernehmen keinerlei Haftung