

Kokosreis mit Mango

<https://www.edeka.de/rezepte/rezept/kokosreis-mit-mango.jsp>

Zutaten

- 80g Reis
- 80g Kokosmilch
- 20g Zucker
- Prise Salz
- Nach bedarf: Mango, Sesam und Minze

Zubereitung

1. Den Klebreis gut waschen, bis das Wasser klar bleibt. In eine Schüssel geben, mit kaltem Wasser füllen und 2 Stunden einweichen. Wasser abgießen und den Reis abtropfen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Einen Dämpfeinsatz mit einem sauberen Geschirrtuch auslegen und den Klebreis darauf verteilen. Den Einsatz über das kochende Wasser stellen, zudecken und den Reis bei mittlerer Hitze 15 Minuten dämpfen. Den fertigen Reis in eine Schüssel geben.
2. Die Kokosmilch etwas erhitzen (nicht kochen!), Zucker und Salz darin auflösen und die Hälfte der Flüssigkeit sofort mit dem heißen Reis vermischen und 5 Minuten ziehen lassen.
3. Jede Mango längs in 3 Teile schneiden, dabei mit einem großen Messer je 1 cm links und rechts vom Stielansatz dicht am Stein entlang schneiden.
4. Aus den beiden äußeren Teilen der Frucht mit einem Esslöffel das Fruchtfleisch in einem Stück herauslösen, dabei mit dem Löffel ganz dicht an der Schale bleiben. Vom Mittelstück die Schale mit einem Messer ablösen und restliches Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Das Fruchtfleisch in 1,5 cm große Stücke schneiden.
5. Sesam in einer beschichteten Pfanne ohne Zugabe von Öl rösten.
6. Jeweils Reis in ein Timbaleförmchen (oder ein Trinkglas) füllen, leicht andrücken und auf einen Teller stürzen. Mangostücke darauf und daneben anrichten, mit der restlichen Kokossauce beträufeln, mit geröstetem Sesam bestreuen und mit Minze garnieren.

From:

<https://doku.phlatts.de/> - **David's Wiki**

Permanent link:

https://doku.phlatts.de/doku.php?id=kochen:kokosreis_mit_mango

Last update: **2020/08/12 12:53**

