



Ingweressig Delikat Essig

Ginger Agbor

Rezept

Zutaten

100 g Reis (Bomba, Arborio)

2 dl Wasser

1 TL Sesamöl

2 EL Ingwer Delikat Essig

1 Zwiebel fein gehackt

Gemüse und Kräuter nach Belieben

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Reis mit den Zwiebeln in nicht zu heissem Sesamöl andünsten.
2. Mit Ingweressig ablöschen, kurz rühren und von der Hitze entfernen, 15 Minuten stehen lassen.
3. In einer Bratpfanne das gewünschte Gemüse dünsten. Ich habe chinesische Wurzel- und Blattgemüse, Peperoni, grüne Bohnen, Broccolistiele und etwas Peterli genommen.
4. Nun den Reis wieder erwärmen und das kalte Wasser begeben. Aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen und zugedeckt garen.
5. Ganz am Schluss das lauwarme Gemüse beimischen und noch einmal kurz erhitzen, zugedeckt stehen lassen bis zum Servieren.

Erst diese verschiedenen Schritte geben dem Ingweressig-Reis den vollen Geschmack.