

Scharfer Kurkuma-Reis mit Lachs (nach Jamaika-Art)



Zutaten

- 500 g Lachsfiltes
- Pfeffer
- Salz
- 10 - 12 Thymianzweige
- Olivenöl
- 1 große Zwiebel
- etwas Ingwer
- 3 Zehen Knoblauch gepresst
- 1 Chili-Schote
- je 1/2 grüne, gelbe und rote Paprika gewürfelt
- 2 cups Reis
- 1/2 cup Wasser
- 400 ml Kokosmilch
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Sumach
- 1/2 - 1 TL Salz
- 2 Frühlingszwiebeln

- Chiliflocken

Zubereitung

Die Blätter von der Hälfte der Thymianzweige abzupfen und kleinhacken. Die Lachsfilets mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Olivenöl in die Pfanne geben und den Lachs von jeder Seite **2 Minuten** anbraten, dann aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel würfeln, Ingwer und Knoblauch kleinhacken. In Pfanne die Zwiebeln mit dem Knoblauch und dem Ingwer (evtl. mit etwas zusätzlichem Öl) anbraten. Chili-Schote und Paprika würfeln und zugeben. Alles zusammen weitere **ca. 5 Minuten** braten.

Den gewaschenen Reis, die Kokosmilch, Wasser, Salz und die Gewürze (außer Chiliflocken) dazugeben, durchrühren und **5 Minuten** köcheln lassen. Dann die Lachsstücke und die restlichen Thymianzweige darauflegen und mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze weitere **25 Minuten** ziehen lassen.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, über das Gericht streuen und leicht unterrühren. Zum Schluss alles mit Chiliflocken bestreuen.

Quelle: <https://www.youtube.com/watch?v=kGYMadv5oEk>

From:
<https://wiki.fritzcloud.net/> - FritzWiki

Permanent link:
https://wiki.fritzcloud.net/doku.php?id=rezepte:kochen:scharfer_kurkuma-reis_mit_lachs_nach_jamaika-art

Last update: **09.12.2024 15:21**

