

Ägyptischer Nussreis

3 EL Pinienkerne
2 EL Mandeln + Baumnüsse, gehackt
1 EL Butter
2 EL Rosinen

Nüsse in Butter anrösten. Rosinen kurz mitrösten und danach beiseite stellen.

3 Tassen Reis
6 Tassen Hühnerbouillon
1 EL Butter
Salz, Pfeffer

Reis in Butter anziehen und mit der Bouillon ablöschen. Salzen, pfeffern und einen Drittel der Nussmischung zugeben. Auf kleiner Stufe 20 - 30 Minuten köcheln, bis der Reis gar ist.

Den Reis anrichten und mit der restlichen Nussmischung bestreuen.

steiertisch