

## **Reis ohne Reiskocher zubereiten**

Um den Reis perfekt zuzubereiten benötigt man das richtige Verhältnis von Reis und Wasser: ein Drittel Reis zu zwei Dritteln Wasser. Je nach Sorte muss der Reis jedoch etwas länger gekocht werden und braucht deshalb auch mehr Wasser. Meistens findest du das empfohlene Verhältnis auf der Verpackung.

Zuerst wird der Reis in einem geschlossenen Topf zum Kochen gebracht, danach wird dieser bei niedriger Temperatur gegart. Während dem Kochen solltest du nicht ständig umrühren, da Dampf und Hitze entweicht, wenn der Deckel geöffnet wird. Nach dem Kochen lässt du den Reis noch rund 10 Minuten ruhen, damit er die richtige Konsistenz erlangt.

Gerne kümmern wir, Sonrisa, uns um das Kulinarische für dein Fest und bereiten internationale Gerichte für dich und deine Gäste zu. Melde dich bei uns: [www.sonrisaglobal.ch](http://www.sonrisaglobal.ch), [info@sonrisaglobal.ch](mailto:info@sonrisaglobal.ch), +41 52 730 90 00.

Wir freuen uns auf Deine Anfrage.  
Dein Sonrisa Team

