

Pilaw Rice

In einer Pfanne Butter schmelzen, darin 1 kleine Zwiebel, fein gehackt, andünsten. 2 Zehen Knoblauch, ebenfalls fein gehackt, 4 Gewürznelken, 4 grüne Kardamoms, 4 Pfefferkörner und ein ca. 5 cm langes Stück Zimt dazugeben und weiter andünsten, bis die Zwiebeln leicht braun sind. Knapp 140 g Basmatireis (5 oz) und ½ TL Kurkuma begeben und weitere 1-2 min anbraten. Hitze reduzieren, 285 ml Wasser (10 fl oz) und ca. ½ bis ¾ TL Salz begeben, kurz aufkochen und dann zudecken. 15 min köcheln lassen, ohne den Deckel anzuheben. Anschliessend die Pfanne vom Herd nehmen und weitere 10 min stehen lassen.