



# KLEBREIS



## Menge

Für 4 Personen

## Zutaten

800g Klebreis

Der Klebreis ist eine typische Basis in der laotischen Küche; er passt zu verschiedenen Gemüse- oder Fleischgerichten.



**STEP 1** Den Klebreis in einer Schüssel mit Wasser einmal waschen. Danach den Reis über Nacht (oder mind. 3–4 Std.) in warmem Wasser einweichen.

**STEP 2** Am nächsten Tag den Reis abgiessen und abspülen, in den Bambuskorb des Reisdämpfers legen und mit einem Deckel abdecken.

**STEP 3** Den Aluminiumtopf (in asiatischen Läden erhältlich) mit kochendem Wasser zu einem Fünftel füllen, auf den Herd stellen und den Bambuskorb mit Reis daraufsetzen.

**STEP 4** Etwa 15–20 Minuten bei voller Hitze dämpfen, dann den Reisklumpen wenden. Dies geht am besten, indem man den Korb mit beiden Händen nimmt, durch vorsichtiges Schütteln den Reisklumpen löst und mit einem kräftigen Schwung (wie bei einem Pfannkuchen) in der Pfanne wendet. Anschliessend wieder abdecken und weitere 10 Minuten dämpfen.

**STEP 5** Vorsichtig 2–3 Mal den fertig gekochten Reisklumpen wenden, in einer grossen Schale mit der Holzkelke gut vermischen und im Bambusreisbehälter bis zum Servieren lagern. (Zum Warmhalten den Reisbehälter eventuell in ein Vliestuch oder in eine alte Wolldecke einpacken.)



## Hinweis

Den Klebreis als Beilage zu verschiedenen Gerichten servieren oder für Desserts (z. B. Kokosreis) verwenden.