



Rezept

zHerminsch brüüne Riis

Rezept Bild



Zutaten

- Reis
- 3 Knoblauchzehen in Scheiben
- Weisswein
- 1 Boullion Würfel
- 1 Maggi Würfel
- Oel
- Salz

Zubereitung

Reis in einer Gusspfanne mit Oel anbraten bis er braun wird. (ohne Zwiebeln !!) Gegen Ende den Knoblauch zugeben. Den Reis salzen und mit Weisswein ablöschen. Boullion und Maggi Würfel zugeben und mit Wasser bedecken. Einkochen bis der Reis bissfest ist. Mit einem guten Saucenfleisch servieren.

Tipps und Tricks

Geduld walten lassen, bis der Reis wirklich braun wird...ABER nicht verbrennen.

Fazit

Sensationell mit einem Saucenfleisch.

Tags

[Reis](#)

Originalrezept

[Hier geht es zum Originalrezept \(Video\).](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



