

Kochbeutelreis

Zutaten



1 Beutel Kochbeutelreis



1 Teelöffel Salz

Zubereitung



Topf mit Wasser auf den Herd stellen



Herdplatte auf höchste Stufe einschalten

Kochbeutelreis



Deckel auf den Topf legen



wenn das Wasser kocht ...



... 1 Teelöffel Salz dazugeben



Kochbeutelreis dazugeben



Herdplatte auf kleine Stufe herunterschalten

Kochbeutelreis



Deckel auf den Topf legen



und ca. 15 Minuten ziehen lassen



Sieb ins Spülbecken stellen



Herd abschalten



Reiswasser abgießen

Kochbeutelreis



Kochbeutelreis in das Sieb schütten



Reis mit kaltem Wasser abschrecken



Beutel aufschneiden



Reis in eine Schüssel geben



Fertig!

Guten Appetit!