

Kräuterreis mit Schinken

Zubereitungszeit:

*Halbe Stunde
schneiden und rühren.*

Dazu ist zu sagen:

*Man muss Reis und
Sauce so timen, dass
alles zur gleichen Zeit
fertig ist. Wenn nicht,
ist aber auch nicht
schlimm.*

Reicht für 2 Personen.

- | | | |
|-----------|---|---|
| 1. | 125 g losen Langkornreis oder Basmati-
reis in $\frac{1}{4}$ l Brühe und $\frac{1}{8}$ l trockenem Weiß-
wein | aufkochen und 20 min ziehen lassen (ggf. nach
der Anleitung auf der Reispackung richten).
Es muss am Ende keine Flüssigkeit abgemos-
sen werden, da diese vollständig in den Reis
geht oder verdampft. Gegen Ende nicht mehr
umrühren, da sonst das Wasser in den Reis
reingerührt wird, nicht mehr verdampfen kann
und der Reis matschig wird. Vor dem Anbren-
nen lässt sich der Reis einfach mit einer klei-
neren Flamme schützen. |
| 2. | Währenddessen 1 kleine Zwiebel | hacken und glasig anbraten. |
| 3. | 250 g frische Champignons | putzen, in Scheiben schneiden und zu den
Zwiebeln geben. |
| 4. | 3 EL Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch und $\frac{1}{4}$ l Brühe | in einem Gefäß klumpenfrei verrühren, zu den
Pilzen geben und aufkochen lassen. |
| 5. | $\frac{1}{8}$ l Sahne | zu der Pilzsauce geben. |
| 6. | Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer, Mus-
kat, 1 TL Zitronensaft | nach Belieben die Pilzsauce abschmecken. |
| 7. | 4 Scheiben gekochten Schinken | würfeln und zur Pilzsauce geben. |
| 8. | 1 Bund Petersilie oder andere Kräuter | hacken und unter den fertigen Reis mischen. |
| 9. | Den Reis mit der Sauce | servieren und schmecken lassen. |