Basmati-Reis kochen - so wird er herrlich locker!

1. Die gewünschte Reismenge (hier 200 g) in viel Wasser (hier ca. 1 Liter) mit 2 TL Salz für etwa 4 Minuten kochen.
2. Anschließend über ein Sieb abgießen, Topf mit kaltem Wasser ausspülen und über dem Reis abgießen.
3. Jetzt ca. 2 Querfinger breit Wasser in den Topf geben, 1 TL Salz dazu und auf dem Herd erneut aufheizen, den Reis wieder hinzufügen. Wenn es köchelt, sofort die Energiezufuhr reduzieren und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch ruhig mal den Topf öffnen und den Biss mit ein paar Körnern testen.
4. Wenn nötig nur ganz wenig Wasser nachfüllen, er soll ja nicht am Boden kleben.
5. Zuletzt noch 1 Minute bei geöffnetem Topf abdampfen… und schon ist ein herrlich körniger Reis fertig!