

Schwarzer Reis mit Pilzsauce (2 Personen)

- 180 gr Venere-Reis Fine Food
(schwarzer Reis, gewaschen und 1 Tag in Wasser einlegen!)
- 400 gr gemischte Pilze (z.B. Pleurotus, Shiitake, Champignons)
in Scheiben schneiden
- ½ EL Butter

Sauce

- 1 dl Gemüsebouillon
1 Zwiebel, gehackt
1 dl Weisswein
1 dl Saucen-Halbrahm
½ TL Maizena
½ Bund Basilikum oder Petersilie
Salz
Pfeffer, schwarz

ZUBEREITUNG Reis (1h 10 m)

1. Reis in ca. 6 dl Salzwasser 40 Min. knapp weichkochen auf hoher Stufe, abtropfen.
2. Reis zurück in die Pfanne geben, Butter daruntermischen, zugedeckt beiseitestellen.

ZUBEREITUNG Sauce (20 Min.)

1. Zwiebel in Butter andünsten.
2. Pilze begeben, weiterdünsten.
3. Mit Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
4. Maizena mit Saucen-Halbrahm und Bouillon anrühren, unter Rühren begeben, aufkochen, ca. 3 Min. kochen.
5. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
6. Hitze reduzieren, warmstellen.
7. Pilze mit dem Reis anrichten.
8. Basilikum oder Petersilie darüberstreuen.

DAZU PASST

- Jakobsmuscheln (mit Fenchelsamen)
- Gebratener Lachs
- Garnelen

TIP

- Wenn der Reis nicht vorher mind. 1 Tag in Wasser eingeweicht wurde kriegst Du den nicht weichgekocht!
- ACHTUNG! Der Reis färbt extrem ab, also nirgendwo liegen lassen und tropfen sofort abwischen.