

Mehr als eine Beilage! 42 Rezepte, die Reis zum Star deiner Küche machen



Reis – die Lösung für alle mit knurrendem Magen. Für die Frage nach einer leckeren Basis für deine Überbleibsel vom gestrigen Essen. Oder dem Wunsch nach wohlrigem Soulfood für faule Sonntage. Was hier 42 Mal aus Topf, Pfanne und Ofen kommt, lässt dich die kleinen Körner mit anderen Augen sehen. Langweilige Beilage zu Fleisch und Co.? Dieser Gedanke verabschiedet sich für immer. Mach dich bereit für Reisgerichte in Bestform!

Cremige Risotto-Gerichte

Das Grundrezept für Risotto

Der Moment, wenn dich deine Gäste anerkennend fragen, wie lange du für dieses perfekte Risotto in der Küche gewirbelt und unermüdlich gerührt hast. Und du stolz antwortest: 20 Minuten. So einfach und schnell gelingt dir der italienische Klassiker. [Zum Rezept](#)



Italienisches Risotto

Pilz-Risotto mit Sellerie

Weißwein und gemischte Pilze für den Geschmack. Parmesan für die cremige Konsistenz und Sellerie für den Feinschliff. So sieht dein nächster Soul-Food-Sonntag bei trübem Wetter aus. [Zum Rezept](#)



Pilz-Risotto mit Sellerie

Kürbis-Risotto

Ein Glück, dass der italienische Reisklassiker so genügsam ist und sich über jede deiner Zutaten freut. In dieser Variante rücken die kleinen Körnern extra dicht zusammen und machen Platz für Kürbis, Lauch und ganz viele knusprige Speckstückchen. [Zum Rezept](#)

Mehr als eine Beilage! 42 Rezepte, die Reis zum Star deiner Küche machen



Kürbis-Risotto

Risotto mit Roter Bete

In diesen cremigen Risotto-Traum hat sich eine ganz besondere Zutat geschlichen. Kleiner Hinweis: Sie ist dunkelrot, kommt aus der Erde und ist der Grund für eine ganz spezielle Note. Na? Schon eine Vermutung? Vielleicht hilft dir ja der Geschmackstest auf die Sprünge. Also schnell Gabel zücken und kosten. [Zum Rezept](#)



Wunderbar cremiges Risotto mit Roter Bete

Risotto mit Radicchio und Gorgonzola

Ein Gericht, tausend Varianten. Aber keine so gut wie diese. Die Besonderheit des lilafarbenen Risottos liegt in der Kombination zweier Zutaten: herber Radicchio und kräftiger Gorgonzola. [Zum Rezept](#)



Risotto mit Radicchio und Gorgonzola

Chili-Süßkartoffel-Risotto mit Spinat

Spürst du auch diese prickelnde Wärme in dir aufsteigen, gleich nachdem dir das cremige Risotto auf der Zunge zergeht? Grund dafür ist die kleine Bird Eye Chili, die neben feiner Süßkartoffel und mildem Spinat für feurigen Kontrast sorgt. [Zum Rezept](#)



Chili-Süßkartoffel-Risotto mit Spinat

Reissalate als Sattmacher

Reissalat mit Bohnen und Halloumi

Von wegen Salat macht nicht satt. Er sorgt sogar für stetig steigende Frühlingsgefühle, je mehr Gabeln du davon isst. Denn wenn sich luftig-lockerer Wildreis mit grünen Bohnen, Limette, Pistazien und frischer Petersilie in deiner Schüssel mischen, sind graue Wolken ganz schnell vergessen. Triffst du dann noch auf gegrillten

Mehr als eine Beilage! 42 Rezepte, die Reis zum Star deiner Küche machen

Halloumi, kann es nur ein sonniger Tag werden. [Zum Rezept](#)



[Reissalat mit Bohnen und Halloumi](#)

Veganer Reissalat

Für ungeduldige Köche, für Tomaten-Esser, für Minz-Liebhaber, für Erbsen-Zähler, für Kurkuma-Fans und für alle, die keine tierischen Produkte in ihrem Reissalat wollen. [Zum Rezept](#)



[Veganer Reissalat](#)

Italienischer Reissalat

In Italien kennt man nur Pizza und Pasta? Von wegen! Dieser Reissalat gehört in Italiens Sommerküche wie Tomate zu Mozzarella. Einmal probiert und du wirst keinen Sommer mehr ohne ihn wollen. [Zum Rezept](#)



[Italienischer Reissalat](#)

Reisgerichte aus aller Welt

Sushi Donuts

Der gute Geschmack bleibt, aber das japanische Fingerfood war reif für eine Veränderung. Statt in Norialgen aufgerollt, nehmen Lachs, Avocado und Wasabi auf einem Reis-Ring Platz. So gehen sie in der Sojasauce auch garantiert nicht unter. [Zum Rezept](#)



[Sushi Donuts](#)

Japanische Onigiri

Genug von Stulle mit Wurst und Käse? Dann lass dein Pausenbrot zuhause und pack dir diese kleinen Reishappen ein. Die machen nicht nur pickepacke satt, sondern überraschen dich jeden Tag mit einer neuen Füllung. Heute mit leckerem Thunfischmix, morgen mit Hähnchenbrust, übermorgen mit gekochtem Ei,

Mehr als eine Beilage! 42 Rezepte, die Reis zum Star deiner Küche machen

überübermorgen ... [Zum Rezept](#)



[Japanische Onigiri](#)

Spanische Paella mit Hähnchenfleisch und Muscheln

Auch, wenn Sonne, Strand und Meer jetzt schön wären – für das spanische Original musst du nicht 1600 km weit fliegen. Es genügt, wenn du dich in deine Küche bewegst, deine Pfanne rausholst und Reis, Hähnchen, Shrimps und Co. in 35 Minuten zu Paella verwandelst. Hättest du gedacht, dass es so einfach ist? [Zum Rezept](#)



[Spanische Paella](#)

Würziges Cajun-Hähnchen mit Reis

So einfach, so unfassbar gut. Der Grund, warum du trotz vollem Magen noch die allerletzten Reste von Hähnchen, Reis und Paprika aus der Pfanne pickst, ist deine selbstgemachte Cajun-Gewürzmischung. [Zum Rezept](#)



[Würziges Cajun-Hähnchen mit Reis](#)

Nasi Goreng

Gebratener, pikanter Reis aus dem Wok ist immer dabei. Aber das Drumherum des Nasi Gorengs, gestaltet jede indonesische Familie ein bisschen anders. Was auf deinem Teller nicht fehlen darf? Gedünstetes Gemüse, ein Spiegelei, Satéspieße und cremige Erdnussauce. [Zum Rezept](#)



[Nasi Goreng](#)

Indisches Hähnchen auf Kokos-Reis

Deine Reise nach Indien kostet dich etwas Reis mit Kokosmilch und Koriander, Hähnchenbrust mit Curry und eine Handvoll knackige Erdnüsse. 40 Minuten später lässt du deinen Alltag ein Mittagessen lang hinter dir. [Zum Rezept](#)

Mehr als eine Beilage! 42 Rezepte, die Reis zum Star deiner Küche machen



Indisches Hähnchen auf Kokos-Reis



Persischer Juwelenreis

Veganes Sushi in Pink

Maki, Nigiri und California Rolls rufen zu Tisch! Also trommel alle deine Freunde zusammen. Egal, ob Gemüse-Liebhaber oder Vegan-Fans – sie alle können beim japanischen Power-Food zugreifen. Es präsentiert sich heute nämlich nicht nur in leuchtendem Pink, sondern hat tierische Produkte einfach ausgeklammert. [Zum Rezept](#)



Veganes Sushi in Pink

Hähnchen-Spieße mit Kokos-Reis und Mango-Salsa

Hätte dein Kurztrip in die Karibik einen Geschmack, würde er nach mariniertem Hähnchen, exotischem Kokos-Reis und fruchtiger Mango-Salsa schmecken. Also Augen schließen und ein Essen lang abtauchen. [Zum Rezept](#)



Hähnchen-Spieße mit Kokos-Reis und Mango-Salsa

Persischer Juwelenreis

Nicht nur der Safran macht deinen Reis kostbar, auch die funkelnden Juwelen, die hier und da auf deinem Teller aufblitzen. Aber keine Sorge, diese Edelsteine kannst auch du dir leisten. Berberitzen und Granatapfelkerne passen auch in den schmalen Geldbeutel. [Zum Rezept](#)

Schwarzer Reis mit Kürbis und Nüssen

Heute speist du wie ein Kaiser. Auf der Menükarte: milder Butternuskürbis mit knackigen Pekannüssen und violett-schwarzem-Reis. Die damalige Seltenheit war früher in China nur Blaublütern vorbehalten. [Zum Rezept](#)

Mehr als eine Beilage! 42 Rezepte, die Reis zum Star deiner Küche machen



Schwarzer Reis mit Kürbis und Nüssen



Reis-Kartoffel-Auflauf mit Miesmuscheln

Gefüllte Paprika mit Curry-Reis

Ohne Hackfleisch hat deine Paprika ganz viel Platz für gesunde Sattmacher in petto. Das lassen sich Kichererbsen, Möhre, Basmati Reis und Erbsen nicht zweimal sagen. Nach einer kurzen Röst-Runde in der Pfanne steigen sie bereits ins Paprikaboot ein. [Zum Rezept](#)



Gefüllte Paprika mit Curry-Reis

Italienische Reisbällchen: Arancini

Hast du Reis schon mal frittiert? Dann wird's aber Zeit, wenn du alle 100 Varianten der sizilianischen Arancini ausprobieren möchtest. Sie gelten schließlich nicht umsonst als das Streetfood schlechthin. Spätestens nachdem du auf die klassische Füllung aus Hackfleisch und Erbsen triffst, verstehst du auch, warum. [Zum Rezept](#)



Italienische Reisbällchen: Arancini

Reis-Kartoffel-Auflauf mit Miesmuscheln

Spar dir eine lange Vorbereitungszeit. Mach es wie die Italiener in Apulien – gib Reis und Kartoffeln einfach roh zu Kirschtomaten und Miesmuscheln in den Ofen. Dein Gewinn: Eine Stunde Zeit, um sich die Sonne auf die Nase scheinen zu lassen. [Zum Rezept](#)

Vegetarisches Pilaw

Lamm oder Hühnchen haben in diesem Pilaw nichts zu suchen. Dafür knackt aber frisches Gemüse zwischen den Reiskörnern, die dank Kokosmilch besonders cremig werden. Für spannende Momente auf der Gabel sorgen außerdem Ingwer und frische Chilis. [Zum Rezept](#)

Mehr als eine Beilage! 42 Rezepte, die Reis zum Star deiner Küche machen



Vegetarisches Pilaw

Pulled Pork Bowl

„Ich packe meine Schüssel und nehme mit: unglaublich saftiges Pulled Pork, luftigen Sesamreis, pikanten Krautsalat und knackige Gewürzgurken.“ Noch einen Spritzer BBQ Sauce obendrauf und dein Aromentrip kann starten. [Zum Rezept](#)



Pulled Pork Bowl

Djuvec Reis mit frischem Gemüse

In der serbischen Küche geht es würzig her. Deswegen mischen sich Zwiebeln, Knoblauch, frische Petersilie und ein Hauch Chili unter das Nationalgericht. Und weil der geschmorte Reis so lecker ist, darf er gerne auch mal als rotes Solo deinen Teller und Magen füllen. [Zum Rezept](#)



Djuvec Reis mit frischem Gemüse

Pilaw mit Mandeln, Fenchel und Kräutern

Ob pikant oder süß, Lamm oder Fenchel, Kurkuma oder Zimt, Mandeln oder Rosinen – bei der Pilaw-Zubereitung scheiden sich die Geister. Doch auch, wenn die einzelnen Beigaben wechseln mögen, bleibt bei deinem Pilaw eins immer gleich: die Basis aus locker-aromatischem Jasmin Reis. [Zum Rezept](#)



Pilaw mit Mandeln, Fenchel und Kräutern

Sushi Burrito mit Hühnchen-Gemüse-Füllung

Wenn dein Sushi mexikanische Wurzeln hat und dein Burrito japanische, vereinen sich zwei Gerichte zu deinem neuen Lieblingsnack – dem Sushi Burrito. Statt im Weizenfladen rollst du Reis, Hühnchen, Gemüsestreifen und Guacamole im typischen Nori-Blatt auf. [Zum Rezept](#)

Mehr als eine Beilage! 42 Rezepte, die Reis zum Star deiner Küche machen



Sushi Burrito mit Hähnchen-Gemüse-Füllung



Tomatensuppe mit Reis und Speck

Reisgerichte blitzschnell gemacht

Schnelle Reispfanne mit Hähnchen und Steakstreifen

Was wäre, wenn du einen ganz einfachen Trick wüsstest, wie du die Kochzeit von deinem Reis auf gerade einmal 11 Minuten verkürzen könntest? Dann würde es vermutlich jeden Tag diese bunte Reis-Pfanne mit saftigen Steakstreifen geben! [Zum Rezept](#)



Schnelle Reispfanne mit Hähnchen und Steakstreifen

Tomatensuppe mit Reis und Speck

Nüdelchen schwimmen immer in deiner Suppe. Grießklößchen auch. Und Croûtons schon lange. Zeit für eine neue Suppeneinlage. Zeit, deinen Reis nicht mehr als Beilage zu servieren, sondern als wärmendes Löffelgericht für trübe Tage. [Zum Rezept](#)

Resteküche aus dem fernen Osten: Schneller Asia-Bratreis

Du musst nur eine Zutat schnippeln. Du brauchst nur 25 Minuten Zubereitungszeit. Du verbrätst deine Reis-Reste zu etwas unfassbar Leckerem. Und du musst am Ende nur eine einzige Pfanne spülen. Noch Fragen? [Zum Rezept](#)



Schneller Asia-Bratreis

Schneller Kokosreis mit Kurkuma

Schluss mit Regenwetter! Mit diesem Reisgericht holst du dir die Sonne zurück. Wie es so unfassbar cremig und sonnengelb wird? Etwas Kokosmilch und ein guter Teelöffel Kurkuma sind die Antwort. [Zum Rezept](#)

Mehr als eine Beilage! 42 Rezepte, die Reis zum Star deiner Küche machen



Schneller Kokosreis mit Kurkuma



Schneller Avocado-Limetten-Reis

Gebratener Reis mit fruchtiger Ananas

Du hast noch Reis vom Vortag übrig? Dann hol schnell deine Pfanne raus. Gebraten mit Ei, Paprika und frischer Ananas hauchst du den kleinen Körnern in 10 Minuten neues Aroma ein. Das Fazit: Beste Resteverwertung seit langem! [Zum Rezept](#)



Gebratener Reis mit fruchtiger Ananas

Schneller Avocado-Limetten-Reis

Grün, grün, grün ist alles, was du liebst. Avocado, Koriander und Limette (fast) alles, was du brauchst! 15 Minuten und ein paar Löffelumdrehungen in der Schüssel später, hast du schon eine köstliche Wiese aus kleinen, grünen Reiskörnern vor dir. [Zum Rezept](#)

Reis als Low-Carb-Gericht

Mango-Hähnchen mit Blumenkohlreis

So einfach wie Reis, so lecker wie Reis, aber doppelt so schnell präsentiert sich diese Low-Carb-Variante. Na? Schon eine Ahnung, worum es geht? Um Blumenkohl natürlich! Nach einer fixen Runde im Mixer und ein paar Minuten in der Pfanne schmiegt sich dein Reisersatz schon zum fruchtigen Mango-Hähnchen. [Zum Rezept](#)



Mango-Hähnchen mit Blumenkohlreis

Low-Carb-Reis mit Paprika und Hackfleisch

Du hast Lust auf Reis, aber nicht auf Kohlenhydrate? Dann ist die Entscheidung schnell gefallen: Mach dir nicht irgendwelche Körner, sondern Blumenkohl-Low-Carb-Reis. Der sorgt für mehr Leichtigkeit auf deinem Teller und schmeckt zur Gemüse-Hackfleisch-Sauce genauso

Mehr als eine Beilage! 42 Rezepte, die Reis zum Star deiner Küche machen

lecker. [Zum Rezept](#)



Low-Carb-Reis mit Paprika und Hackfleisch

Süße Reisgerichte zum Verwöhnen

Die große Liebe: Milchreis mit heißen Kirschen

Es gibt Zutaten, die gehören einfach zusammen – komme, was wolle. Schokolade und Vanille. Äpfel und Zimt. Erdbeeren und Sahne. Und natürlich cremiger Milchreis und heiße Kirschen. Deine Kinder werden es dir bestätigen. [Zum Rezept](#)



Die große Liebe: Milchreis mit heißen Kirschen

Süßes Sushi mit Milchreis, Erdbeeren und Pistazien-Pesto

Du magst keinen Fisch? Dieses Sushi schmeckt dir trotzdem. Denn was aussieht wie Uramaki, verbirgt in Wahrheit keinen Fisch und keine Norialgen. Die süßen Reiskörner umschließen in ihrer Mitte eine Füllung aus

frischen Erdbeeren. Wenn es also das nächste Mal Milchreis bei dir gibt, halt lieber deine Stäbchen bereit.

[Zum Rezept](#)



Süßes Sushi mit Milchreis, Erdbeeren und Pistazien-Pesto

Das perfekte Trio: Milchreis mit Apfelmus und Knusperhaube

Cremig, fruchtig und knusprig – bei diesem Dessert ist für jeden etwas dabei. Die glorreichen Drei bestehend aus Milchreis, Apfelmus und Amarettini rufen immer dann zur Löffelzeit, wenn sich dein Süßhunger laut bemerkbar macht. [Zum Rezept](#)



Das perfekte Trio: Milchreis mit Apfelmus und Knusperhaube

Milchreiskuchen mit Mandeln

Dinge, von denen wir nie genug bekommen: Milchreis und Kuchen. Also noch schnell Eier und Mandelmehl unter

Mehr als eine Beilage! 42 Rezepte, die Reis zum Star deiner Küche machen

den süßen Reisbrei mischen und zusehen, wie in deinem Backofen etwas Wunderbares entsteht. Milchreis in seiner schönsten Form – als Kuchen. [Zum Rezept](#)



[Milchreiskuchen mit Mandeln](#)

Milchreis im Pfannkuchen. Und dazu fruchtiges Kirschkompott

Richtig guter Milchreis wird nicht einfach pur, sondern als saftiger Pfannkuchen vernascht. Und ein richtig guter Pfannkuchen ist vor allem eins – gefüllt. Drei Mal darfst du raten, womit. Ganz klar, mit Kirschkompott und cremigem Frischkäse. Endlich im Pfannkuchenhimmel angekommen! [Zum Rezept](#)



[Milchreis im Pfannkuchen. Und dazu fruchtiges Kirschkompott](#)

Wie bei Oma: Milchreis selber machen

Für Milchreis brauchst du kein Fertigtütchen. Es reichen 5

Zutaten aus, um dich in Erinnerungen schwelgen zu lassen. Worauf es bei der Zubereitung des Reisbreis ankommt? Oma hat ihre besten Tipps in diesem Rezept verraten, damit du nach dem ersten Löffel strahlend sagen kannst: "Der schmeckt nach Kindheit." [Zum Rezept](#)



[Wie bei Oma: Milchreis selber machen](#)

Milchreisauflauf mit Schokolade und Mandelkruste

Wenn dir Milchreis allein nicht genug ist, müssen Schokolade und zuckrige Mandeln ran. Vermischt und nach 15 Minuten im Backofen lassen sie gemeinsam als süßer Auflauf das Herz einer jeden Naschkatze höher schlagen. [Zum Rezept](#)



[Milchreisauflauf mit Schokolade und Mandelkruste](#)