

Sticky Rice mit Mango

VORBEREITEN

5
Std.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

400 g weißer Klebreis
 80 g brauner Klebreis
 1 Handvoll Butterfly Pea Blüten, getrocknet (optional, nur wenn Sie blauen Reis servieren möchten, erhältlich sind die Blüten hierzulande z.B. in Form von Tee)
 250 g Kokoscreme
 150 g Zucker
 1/2 Teelöffel Salz
 40 g gelbe Mungbohnen (optional, zum Garnieren)
 einige Stücke Kokosnussfleisch (optional, zum Garnieren)
 2 Mangos

Adaptiert nach einem Rezept der [Blue Lagoon Cooking School](#) auf Koh Chang.

- 1 -

Den weißen und braunen Reis nacheinander unter lauwarmem Wasser in einem Sieb abspülen, bis das Wasser nicht mehr milchig trüb wird.

- 2 -

Den braunen Klebreis mit 80 Gramm weißem Klebreis in eine Schüssel mit Wasser füllen (ergibt am Ende den lilafarbenen Reis). 160 Gramm des weißen Klebreises mit den Butterfly Pea Blüten in eine weitere Schale mit Wasser geben (ergibt blauen Klebreis). Den restlichen weißen Klebreis in eine dritte Schale mit Wasser geben. Den Reis mindestens 5 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

- 3 -

Am besten bereiten Sie den Klebreis mithilfe eines Dämpfaufsatzes (z.B. traditionell im Bambusdämpfer) zu. Dazu den Aufsatz mit einem Küchentuch auslegen, auf einen Topf mit siedendem Wasser aufsetzen und den Klebreis 20 Minuten dämpfen.

Alternativ können Sie den Klebreis auch im Reiskocher oder in einem herkömmlichen Topf (1 Teil Reis zu 1,5-2 Teilen Wasser) zubereiten. Die optimale Konsistenz wird jedoch nur beim Dämpfen erreicht. Wenn Sie den Reis im Topf kochen, den Reis nicht aus dem Auge lassen und regelmäßig rühren, damit er nicht am Boden festklebt.

- 4 -

Während der Reis gedämpft wird, die Kokoscreme in einer großen Schüssel mit Zucker und Salz vermischen. Anschließend den Klebreis unterheben. Den Klebreis auf Teller verteilen und ggf. mit einigen Stücken Kokosnussfleisch und gelben Mungbohnen bestreuen.

- 5 -

Die Mango schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zusammen mit dem Reis servieren.