

STICKY REIS MIT MANGO

| Thailändischer Klebreis mit Kokosmilch und frischer Mango |

GESAMTZEIT 120 Minuten

ARBEITSZEIT 25 Minuten

REGION Thailand



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Klebereis
- 300 g Kokosnussmilch
- 2 Mangos
- 6 TL Palmzucker
- 2 TL Salz
- Kokosblütenzucker
- gerösteter Sesam (optional)

SAISON ganzjährig machbar

PASSENDER DRINK Mangosaft oder Thailändisches Bier

nen Gästen mit dem Nachtisch aus dem Land des Lächelns ein Lächeln aufs Gesicht.

Sticky Rice mit Mango - das Gericht haben Björn und Felix unabhängig voneinander in ihren beiden Thailandurlaube n Lieb en gelernt. Es ist überall zu finden - in den Straßenrestaurants oder in der gehobenen Küche.

Das Gericht reißt einen tatsächlich in seinen Bann. Ein ungewöhnlich exotischer Nachtisch, der übrigens auch gut auf jeder Feier ankommt.

.. und tatsächlich auch der erste Nachtisch auf unserem Blog. Premiere! Probier ihn doch einfach mal aus.

Khao Neow Ma Muang oder auf Deutsch: Klebreis mit Mango. Der exotische Nachtisch mit dem Suchtfaktor. Der klebrig, süßliche Reis aus Kokosmilch harmoniert perfekt mit der frisch, aromatischen Mango. Und es ist tatsächlich fast genau so einfach wie es sich anhört. Also worauf wartest du noch. Zauber dir und dei-

Kein Wunder, denn es ist unfassbar einfach zuzubereiten. Und die wenigen Zutaten lassen sich alle im nächsten Asiamarkt um die Ecke auftreiben.

Der süßlich fruchtige Geschmack vom Stickyrice mit Mango ist zum dahinschmelzen. Also Vorsicht: Das mit dem Suchtfaktor ist nicht nur so dahergesagt.

300 g Klebereis - Wasser

STEP 1

Den Reis in einen Kochtopf geben und mit Wasser auffüllen (ca. 1,5 fache Menge = ca. 450ml)
Mindestens 2 Stunden, idealerweise über Nacht einweichen lassen. Der Reis muss nun gedämpft werden. Dafür den Klebreis in ein feines Sieb schütten (oder wer hat einen Bambuskorb). Das Sieb in einen Topf hängen, welcher vorher zu Dreiviertel mit Wasser gefüllt wird. Anschließend den Reis ca. 25 Minuten mit geschlossenem Deckel dämpfen.

6 TL Palmzucker - 2 TL Salz - 2 Mangos - 300 g Kokosnussmilch - Kokosblütenzucker

STEP 2

In der Zwischenzeit die Mangos schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Kurz bevor der Reis fertig ist, die Kokosmilch auf mittlerer Flamme erwärmen. Zucker und Salz untermischen. Den fertigen Reis hinzugeben und alles gut miteinander vermengen. Den fertigen Sticky Reis zusammen mit der Mango servieren, ggf. mit Kokosblütenzucker süßen.

TIP

Wer Sesam gerne mag, kann noch etwas gerösteten Sesam zum Garnieren verwenden. Das verleiht dem Gericht noch eine besondere Note.