



Zutaten

- für 6 Personen als Mahlzeit:
- 3 El Erdnussöl
- 1 mittelgrosse rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 400 g durchwachsener Speck am Stück
- 2 frische Chilischoten, z. B. Chile ancho, mit einer Nadel mehrmals eingestochen
- 250 g weisser Langkornreis
- 2 dl ungesüsste Kokosnussmilch
- 400 g gekochte Kidneybohnen
- 4 El frisch gepresster Limettensaft
- 4 El Kokosnussraspel

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken, beides im Erdnussöl andünsten. Gemüsebrühe, Speck und Chilischoten zugeben, aufkochen, bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten kochen. Reis und Kokosnussmilch zugeben, aufkochen, bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen, gelegentlich rühren. Chilischoten entfernen. Kidneybohnen zugeben, erhitzen. Mit Limettensaft abschmecken.
2. Den Speck in möglichst feine Scheiben schneiden, mit dem Reis gut vermengen, anrichten, mit Kokosnusrraspeln garnieren.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch