

Chili-Reis Grill-Chef Style

(Rezept für 6 Personen als Beilage)

400 g Langkornreis (oder Basmatireis)
1 - 2 Bund Frühlingszwiebeln
3 Eier
1 Zitrone (Saft und Schalenabrieb)
1 EL Sojasauce
1 EL Olivenöl
1 Chilli-Schote
Süsse Chilli-Sauce
0,8 lt Gemüsebouillon
30 g Butter
1 Bund Blattpetersilie
Chilli-Sauce (zB. Stone Wall Honey Chili Sauce)

Zubereitung

Frühlingszwiebeln fein schneiden und mit Eiern, Sojasauce, Olivenöl, Zitronensaft bzw. Schalenabrieb und gehackter Chilli-Schote in einer Schüssel vermengen.

Den Reis mit der Bouillon in eine Auflaufform geben und umrühren. Darauf einige Butterflocken geben. Die Auflaufform mit einer Alufolie zudecken bzw. dicht verschliessen. Anschliessend auf die indirekte Zone des Grillrosts stellen und bei ca. 170°C für ca. 30 – 40 Minuten kochen lassen.

Dann den Reis mit einer Gabel etwas auflockern und die vorbereitete Eiersauce darüber giessen und fertig kochen.

Zum Schluss den gehackten Blattpeterli über den Reis verteilen und mit einem kräftigen Schluck Chilli-Sauce übergiessen.

Grillmethode: indirekte, mittlere Hitze, ca. 170°C

Grillzeit: ca. 40 Minuten

Hilfsmittel: Auflaufform