

Rezept für das Babi Panggang-Gemüse mit Basmatireis

Portionen: 4

Zutaten

30 ml	Sesamöl
1 Stk	Zwiebel, gewürfelt
3 Stk	Knoblauchzehen, gehackt
10 g	Zucker
15 ml	Reisessig
50 ml	Reinwein
1 EL	Tomatenmark
700 ml	Gemüsefond (alternativ Wasser mit Gemüsewürze)
50 g	Erdnusspaste (alternativ Erdnussbutter)
30 g	Sweet Chili Sauce
30 ml	Sojasauce
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	Fisolen
200 g	Sojabohnen (Edamame)
200 g	Bambussprossen
4 Stk	Karotten, geschält und in Scheiben geschnitten
30 g	Maisstärke
1/2 Bund	Koriander, gehackt
500 g	Basmatireis
500 ml	Wasser



Zubereitung

1. Für das **Gemüse** das Sesamöl in einer großen Pfanne erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln sowie den Knoblauch darin glasig anbraten.
2. Zucker dazugeben und kurz mitrösten, bis sich der Zucker auflöst. Danach mit Reisessig und Reinwein ablöschen und etwas einreduzieren.
3. Tomatenmark einrühren und mit Gemüsefond ablöschen.
4. Die Gewürze, Saucen und das geschnittene Gemüse dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse soll noch knackig sein.

5. Maisstärke in etwas kaltem Wasser anrühren und in die Pfanne geben, um die Sauce zu binden. Zum Schluss den gehackten Koriander dazugeben.
6. Für den **Basmatireis** den Reis in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser abspülen, bis das Wasser klar ist. Dies hilft, überschüssige Stärke zu entfernen und verhindert, dass der Reis klebrig wird.
7. Den gespülten Reis und das Wasser aufkochen, dann die Hitze reduzieren und abgedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis das gesamte Wasser aufgesaugt und der Reis weich ist.
8. Den Topf vom Herd nehmen und den Reis weitere 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen.