



# BUTTERREIS

---

## Informationen:

- Für 4 Portionen
- Kostet etwa 0,10 € pro Portion
- Die Zubereitungszeit liegt um die 30 Minuten

## Nährwerte pro 100 g im Durchschnitt:

- Kcal: 383
- KJ: 1602
- Fett: 7,5 g
- KH: 71,1 g davon 0,4 g Zucker
- Eiweiß: 6,8 g

Alle Angaben sind Circa-Werte und ohne Gewähr.

---

## Zutaten:

### Für den Butterreis:

- 300 g Parboiled Reis, roh
  - 1/2 TL Salz
  - 600 ml Wasser
  - 30 g Butter
-

## Zubereiten:

### Der Butterreis:

- Butterreis ist eine einfache Aufgabe und schnell zubereitet:
- Das Wasser in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen.
- Zuerst das Salz und dann den Reis in das kochende Wasser einstreuen.
- Den Deckel auf den Topf geben und die Herdplatte auf niedrige Hitze stellen.
- Den Reis im geschlossenen Topf rund 16 – 18 Minuten köcheln lassen, bis der Reis das Wasser aufgenommen hat und weich ist.
- Nach der Zubereitungszeit den Reis von der Herdplatte nehmen und den geschlossenen Topf an die Seite stellen, bis die anderen Zutaten fertig sind.
- Kurz vor dem Servieren die Butter in den Topf zum Reis geben und durch Rühren im Reis verteilen.
- Mit Salz abschmecken.

Natürlich haben Sie mit dem Reis erst begonnen, als klar war, dass alle Zutaten ungefähr gleichzeitig fertig sein werden. Wenn der Reis viel zu früh fertig ist, wird er ja kalt 😊