



Kochzeiten & Verwendungsempfehlung von Reis

Reis-Sorte	Kochzeit	Empfohlene Zubereitung	Verwendungsempfehlung
Parboiled Langkorn Reis	ca. 16 - 20 Minuten	<p>Wasser-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze ca. 16 - 20 Minuten ohne Deckel kochen. Den fertigen Reis in einem Sieb abtropfen lassen und servieren.</p> <p>Quell-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Wassermenge siehe Portionierungstabelle auf Packung. Bei geschlossenem Deckel schwach kochen lassen bis der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat. Kochzeit ca. 16-20 Minuten.</p>	- Parboiled Langkorn Reis ist immer dann zu empfehlen, wenn man eine körnige und lockere Beilage servieren möchte.
Risotto Reis	ca. 20 - 25 Minuten	<p>Pilaw-Methode 125 g Risotto Reis mit einem EL Öl bei schwacher Hitze im Kochtopf anschwitzen. Mit 1/2 Liter gesalzenem Wasser oder Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Bei geschlossenem Deckel 20 - 25 Minuten kochen, bis der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat.</p> <p>Quell-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Wassermenge siehe Portionierungstabelle auf Packung. Bei geschlossenem Deckel schwach kochen lassen bis der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat. Kochzeit ca. 20-25 Minuten.</p>	- für alle Risotti, Paellas und andere mediterrane Gerichte.



Langkorn & Wildreis	ca. 20 - 25 Minuten	<p>Wasser-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze ca. 20 - 25 Minuten ohne Deckel kochen. Den fertigen Reis in einem Sieb abtropfen lassen und servieren.</p> <p>Quell-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Wassermenge siehe Portionierungstabelle auf Packung. Bei geschlossenem Deckel schwach kochen lassen bis der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat. Kochzeit ca. 20-25 Minuten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - als Beilage zu Fisch und Fleisch. - Wok-Gerichte - als Grundlage für leichte Salate und Suppeneinlagen
Wildreis (pur)	ca. 20 - 25 Minuten	<p>Wasser-Reis-Methode 1 Teil Reis (z.B. eine kleine Tasse) in mindestens 6 Teile kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze ca. 20-25 Minuten ohne Deckel kochen. Den fertigen Reis in einem Sieb abtropfen lassen und servieren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - als Füllung für Filets und Geflügel - als Grundlage für leichte Salate und Suppeneinlagen - als klassische Beilage
Basmati Reis	ca. 10 - 12 Minuten	<p>Wasser-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze ca. 10-12 Minuten ohne Deckel kochen. Den fertigen Reis in einem Sieb abtropfen lassen und servieren.</p> <p>Quell-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Wassermenge siehe Portionierungstabelle auf Packung. Bei geschlossenem Deckel schwach kochen lassen bis der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat. Kochzeit ca. 10-12 Minuten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - als Beilage zu exotischen Fisch- & Fleischgerichten - Wok-Gerichte - Asiatische Curry-Gerichte - als Grundlage für leichte Salate



Jasmin Reis	ca. 10 - 12 Minuten	<p>Wasser-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze ca. 10-12 Minuten ohne Deckel kochen. Den fertigen Reis in einem Sieb abtropfen lassen und servieren.</p> <p>Quell-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Wassermenge siehe Portionierungstabelle auf Packung. Bei geschlossenem Deckel schwach kochen lassen bis der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat. Kochzeit ca. 10-12 Minuten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - als Beilage zu exotischen Fisch- & Fleischgerichten - Wok-Gerichte - Asiatische Curry-Gerichte - als Grundlage für leichte Salate
Milchreis	ca. 25-30 Minuten	<p>Quell-Reis-Methode 1 Liter Milch aufkochen, 250g Milchreis mit etwas Zucker hinzugeben und ca. 25-30 Minuten köcheln lassen. (4 Portionen)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - klassische Verwendung als Süßspeise oder Dessert - auch für Fleisch- und Gemüsefüllungen
Naturreis	ca. 25 -30 Minuten	<p>Wasser-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze ca. 25-30 Minuten ohne Deckel kochen. Den fertigen Reis in einem Sieb abtropfen lassen und servieren.</p> <p>Quell-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Wassermenge siehe Portionierungstabelle auf Packung. Bei geschlossenem Deckel schwach kochen lassen bis der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat. Kochzeit ca. 25-35 Minuten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - klassische Beilage - für Aufläufe - für Pfannengerichte - als Beilage zu Fisch- & Fleischgerichten - als Füllungen für Fleisch und Gemüse



Naturreis Vollkorn Parboiled	ca. 25 -30 Minuten	Wasser-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Bei schwacher Hitze ca. 25-30 Minuten ohne Deckel kochen. Den fertigen Reis in einem Sieb abtropfen lassen und servieren. Quell-Reis-Methode Den Reis in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Wassermenge siehe Portionierungstabelle auf Packung. Bei geschlossenem Deckel schwach kochen lassen bis der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat. Kochzeit ca. 25-35 Minuten.	<ul style="list-style-type: none">- klassische Beilage- für Aufläufe- für Pfannengerichte- als Beilage zu Fisch- & Fleischgerichten- als Füllungen für Fleisch und Gemüse
Reisflocken	ca. 2 Minuten zzgl. 7 Minuten Quellzeit	Die Reisflocken in kochende Flüssigkeit einstreuen und 2 Minuten bei stetigem Umrühren weiter köcheln lassen. Danach die Herdplatte ausschalten und die Reisflocken zugedeckt auf der noch warmen Herdplatte 7 Minuten quellen lassen.	<ul style="list-style-type: none">- als Suppeneinlage- als glutenfreie Grundlage für Breie bei Schonkost (in der Seniorenverpflegung und Kleinkinderernährung)- als Beilage zu Panaden und Pfannkuchen- für Süßspeisen- für Bratlinge- für Aufläufe- als Backzutat- als Zugabe zu Müslis