

## Dieterreis

### Rezept für 4 Personen

200gr	Carolina-Reis (parboiled)
Stk. 1	Zwiebel
Stk. 2	Ruebli
Stk. 2	Gemüse-Lauchstangen
0,25 L	Halbrahm
20gr	Kochbutter
Stk. 1	Büchse Hühnerbouillon gekörnt
1 Fl	Weisswein (Epresses, Féchy)

- 1** Zwiebel, Ruebli und Lauch in feine Streifen schneiden (Länge ca. 7 cm).
- 2** In einer grossen Pfanne im Butter andünsten.
- 3** Reis und 3 Teelöffel Hühnerbouillon hinzugeben, vermischen und mit Weisswein überdecken.
- 4** Unter gelegentlichem Rühren immer mit Weisswein überdeckt halten und bei Bedarf mit etwas Hühnerbouillon nachwürzen.
- 5** Kurz bevor der Reis gar wird, Flüssigkeit einkochen lassen und etwas Halbrahm dazugeben.
- 6** Unter stetem Rühren den Reis gar werden lassen und nach eigenem Geschmack fortlaufend etwas Rahm und bei Bedarf etwas Hühnerbouillon hinzugeben.