

BASIS

REISKOCHER



Unser elektrischer Basis Reiskocher ist der ideale Einsteiger Reiskocher und kocht sowohl geschälten als auch Vollkorn Reis perfekt. Auch stärker zusammenklebende Sorten wie Sushi Reis oder Kleb Reis gelingen bestens im Reishunger Reiskocher – ein wahrer Allrounder eben! Jetzt kommt es nur noch auf das richtige Reis-Wasser Verhältnis an. Mit dieser Übersicht kann nichts schiefgehen. Einfach ausdrucken, an den Kühlschrank hängen und loskochen. **Guten Reishunger!**

REISHUNGER



	Reis	Wasser	Kochzeit*
 BASMATI REIS	1	: 1,5	15 Min
 VOLLKORN BASMATI REIS	1	: 2,5	30 Min
 SUSHI REIS	1	: 1,5	15 Min
 SADRI REIS	1	: 1,5	15 Min
 SADRI DUDI REIS	1	: 1,5	15 Min
 JASMIN REIS	1	: 1,5	15 Min
 VOLLKORN JASMIN REIS	1	: 2,5	30 Min
 ROTER JASMIN REIS	1	: 2,5	30 Min
 NATUR REIS	1	: 2	25 Min
 ROTER REIS	1	: 2,5	30 Min
 KLEB REIS (4-12 Std einweichen)	1	: 1,5	15 Min
 MOCHI REIS	1	: 2,5	30 Min
 LILA REIS	1	: 2,5	30 Min
 SCHWARZER REIS	1	: 2,5	30 Min
 WILD REIS	1	: 2,5	30 Min
 QUINOA	1	: 2	15 Min
 ROTE QUINOA	1	: 2	15 Min
 SCHWARZE QUINOA	1	: 2	15 Min
 WILDREIS BASMATI MIX	1	: 1,5	15 Min
 BASMATI LINSEN QUINOA MIX	1	: 1,5	15 Min

Die Zubereitung von **RISOTTO REIS**, **MILCHREIS** und **PAELLA REIS** im Elektrischen Reiskocher empfehlen wir dir nicht.
 *Die Kochzeit bezieht sich auf 2 Portionen. Alle Zeitangaben sind Richtwerte.

