

KOCHTOPF



Reis perfekt kochen im Kochtopf? Mit dem richtigen Reis-Wasser Verhältnis kein Problem: Mit dieser Übersicht gelingt dir jede Reissorte – ob klassisch weißer Basmati, herrlich duftender Jasmin Reis oder der außergewöhnliche Schwarze Reis! Einfach ausdrucken, an den Kühlschrank hängen und loskochen. **Guten Reishunger!**

REISHUNGER



	Reis	Wasser	Kochzeit*
 BASMATI REIS	1	: 1,5	20 Min
 VOLLKORN BASMATI REIS	1	: 2,5	40 Min
 SUSHI REIS	1	: 1,5	20 Min
 RISOTTO REIS	1	: 3-4 (Gemüsebrühe)	30 Min
 SADRI REIS	1	: 1,5	20 Min
 SADRI DUDI REIS	1	: 1,5	20 Min
 JASMIN REIS	1	: 1,5	20 Min
 VOLLKORN JASMIN REIS	1	: 2,5	40 Min
 ROTER JASMIN REIS	1	: 2,5	35 Min
 MILCHREIS	1	: 5 (Milch)	30 Min
 NATUR REIS	1	: 2	30 Min
 PAELLA REIS	1	: 3 (Gemüsebrühe)	30 Min
 ROTER REIS	1	: 2,5	40 Min
 KLEB REIS	1	: 1,5	20 Min
 MOCHI REIS	1	: 2,5	30 Min
 SCHWARZER REIS	1	: 2,5	40 Min
 LILA REIS	1	: 2,5	40 Min
 WILD REIS	1	: 2,5	45 Min
 QUINOA	1	: 2	25 Min (davon 10 Min quellen)
 ROTE QUINOA	1	: 2,5	25 Min (davon 10 Min quellen)
 SCHWARZE QUINOA	1	: 2,5	25 Min (davon 10 Min quellen)
 BULGUR	1	: 1,5	20 Min (nach aufkochen)

*Die Kochzeit bezieht sich auf 2 Portionen. Alle Zeitangaben sind Richtwerte.

