



Thai Sticky Rice

für 2 Portionen | 40 Minuten | 340 kcal

Thai Sticky Rice (Khao Niao) ist eine klassische Beilage aus Thailand, die durch Dämpfen ihre typische klebrige Konsistenz erhält. Mit der richtigen Technik gelingt der Klebreis einfach und lässt sich vielseitig einsetzen. Besonders gut passt der thailändische Klebreis zu gegrilltem Fleisch, würzigen Dips oder scharfen Salaten wie Som Tam und bildet damit den perfekten Ausgleich zu intensiven Aromen.

Zubereitung:

1. Für dieses Rezept benötigen wir thailändischen Klebreis, auf der Verpackung muss „glutinous“ stehen. Außerdem benötigen wir einen geeigneten Dämpfer. Ich verwende einen Bambusdämpfer plus passender Silikonmatte und einen Topf, auf den der Dämpfer passt.
2. Den Klebreis gründlich waschen und mehrfach mit Wasser spülen, bis das Wasser klar bleibt.
Anschließend den Reis für etwa 3 Stunden in reichlich Wasser einweichen. Mein Tipp: Alternativ kannst du ihn auch über Nacht einweichen, das sorgt für eine besonders gleichmäßige Konsistenz.
In der Zwischenzeit den Dämpfer vorbereiten.
Ein Bambusdämpfer eignet sich besonders gut. Lege eine Silikonmatte oder alternativ ein leicht angefeuchtetes Baumwolltuch hinein, damit der Reis nicht durchfällt oder kleben bleibt.
Nach dem Einweichen das Wasser vollständig abgießen und den Reis noch einmal kurz mit frischem Wasser durchspülen. Dann gut abtropfen lassen, damit später kein überschüssiges Wasser in den Dämpfer gelangt.
Den abgetropften Reis locker in das vorbereitete Dampfkorbchen geben. Nicht andrücken, so kann der Dampf gleichmäßig zirkulieren.
3. 1 Liter Wasser oder mehr in einem Topf zum Kochen bringen, auf den dein Dämpfer gut aufgesetzt werden kann. Sobald das Wasser kocht, den Dämpfer aufsetzen und mit einem Deckel abdecken.
Den Reis nun etwa 30 Minuten dämpfen. Wenn du mehrere Etagen im Bambusdämpfer verwendest, kannst du nach etwa 15 Minuten die Etagen tauschen, damit alles gleichmäßig gart.
4. Nach der Dämpfzeit die Hitze ausschalten und den Reis noch

Zutaten:

- 200 g thailändischer Klebreis (glutinous)
- 1 l Wasser



1mal1japan
1mal1japan.de

etwa 10 Minuten im geschlossenen Dämpfer ziehen lassen. Der Klebreis ist fertig, wenn er weich, klebrig und nicht mehr körnig ist. Die Körner haften zusammen, lassen sich aber noch einzeln lösen.

5. Den Reis aus dem Dämpfer nehmen und direkt servieren. Optional kannst du den Klebreis portionsweise in Frischhaltefolie oder kleine Beutel füllen und kurz ziehen lassen. So lässt er sich gut transportieren und eignet sich auch für unterwegs, zum Beispiel für Picknicks oder als Lunchbox. Fertig!

