

## KLEBREIS MIT MANGO

Für dieses Gericht muss zwingend Klebreis (im Thai-Shop oder anderen grossen Spezialgeschäften z.B Globus erhältlich) verwendet werden.

### Zutaten für 2 Portionen:

250 g Klebreis & Wasser zum Spülen / einweichen

500 g Wasser

2 Prisen Salz

2-3 EL Zucker

250 g Kokosmilch

0.5 - 1 TL Maizena

1 Thai Mango, geschält, in Stücken

### Zubereitung:

1. Den Reis in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser gut spülen.
2. Danach nochmals sauberes, kaltes Wasser einfüllen und zugedeckt mindestens 3 Stunden oder über Nacht bei Raumtemperatur stehen lassen.
3. Den eingeweichten Reis absieben.
4. Danach 500 g Wasser in den Mixtopf geben und den Gareinsatz einhängen.
5. Den Reis in den Gareinsatz füllen.
6. Messbecher in den Mixtopfdeckel einsetzen und **25 Minuten / Varoma/ Stufe 1** dämpfen.
7. Kurz vor Ende der Garzeit Salz, Zucker und den festen Teil der Kokosmilch (nur der obere, feste Teil der Kokosmilch verwenden) in eine kleine Pfanne geben und aufkochen, zur Seite stellen.
8. Den fertigen Reis mit Hilfe des Spatels aus dem Mixtopf nehmen und in eine Schüssel füllen.
9. Die Kokosmilch-Zuckermasse über den Reis giessen und vorsichtig untermischen.
10. Den Reis evtl. einige Minuten kühl stellen, sodass die ganze Flüssigkeit aufgesogen wird. Der Reis sollte weich sein, aber noch Biss haben.
11. Die restliche Kokosmilch mit Maizena (und allenfalls etwas Zucker) in ein kleines Pfännchen geben und kurz aufkochen.

Servieren: Den Klebreis auf einen Teller geben und mit Mangostücken garnieren. Wenig

Kokosmilch über den Reis geben und lauwarm geniessen.