Pilaw mit Kokos und Milch
Nariyal aur Doodh ke Saath Pulao

Pilaw mit Kokos und Milch ist ein sehr aromatisches und cremiges Gericht. Der Geschmack ist eine wunderbare Mischung aus süß, nussig und leicht würzig. Die Kokosraspel verleihten dem Pilaw eine samtige Textur und eine subtile Süße, die perfekt mit den Gewürzen harmoniert.
Oft werden auch Zutaten wie Rosinen und Pistazien hinzugefügt, die dem Pilaw zusätzliche Textur und Geschmack verleihen.

Herkunft: Indien
Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

325 g Basmatireis
3 EL Kokosraspel
2 Chilischote(n) grün
1 TL Salz
½ TL Zucker
2 EL Weintrauben / Sultaninen / Rosinen / Korinthen
1 EL Pistazien
2 Blätter Lorbeer
1 Stange(n) Zimt
4 Kardamom, grün
3 EL Butterschmalz
550 ml Milch
275 ml Wasser

Vorbereitung

Den Reis mit allen trockenen Zutaten vermischen. Die Pistazienkerne in Stifte schneiden.

Zubereitung

Butterschmalz erhitzen und die Reismischung darin 5 Minuten anbraten. Milch und Wasser dazugeben, zum Kochen bringen. Nun den Deckel auflegen und bei kleinster Stufe ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Mit einer Gabel auflockern und heiß servieren.

© 2026 coquina.de