Orangenreis
Ruzz ma' Burtuqal

Orangenreis, oder Ruzz ma' Burtuqal, ist ein traditionelles libanesisches Gericht, das durch seine einzigartige Kombination aus süßen und herzhaften Aromen besticht. Der Reis wird mit Orangensaft und Orangenblütenwasser gekocht, was ihm einen frischen, zitrusartigen Geschmack verleiht. Die Zugabe von Gewürzen wie Zimt und Pfeffer sorgt für eine warme, würzige Note, die perfekt mit der Süße der Orange harmoniert.
Die Textur des Reises ist locker und leicht, während die gerösteten Mandeln eine angenehme Knusprigkeit hinzufügen. Insgesamt ist Ruzz ma' Burtuqal ein aromatisches und erfrischendes Gericht, das sowohl als Hauptgericht als auch als Beilage serviert werden kann.

Herkunft: Libanon
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Langkornreis
3 Zwiebel(n)
2 EL Butterschmalz
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
1 Prise Salz
50 g Mandeln
1 Orange(n)
1 EL Orangenblütenwasser

Vorbereitung
Den Reis in 1 Liter Wasser 30 Minuten einweichen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Reis abtropfen lassen, das Einweichwasser auffangen.

Zubereitung
In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebelringe darin andünsten. Den abgetropften Reis in der Butter kurz mit anrösten, Pfeffer und Salz darüberstreuen, dann mit dem Einweichwasser ablöschen. Alles zum Kochen bringen und zugedeckt auf kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen. Vom Feuer nehmen und ausquellen lassen. In der Zwischenzeit die Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten und halbieren. In einer trockenen Pfanne unter Rühren hellgelb rösten. Die Orange heiß waschen und fadenförmig die äußere Schale abschälen. Die feinen Spiralen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden und unter den Reis mischen. Dann die Orange halbieren und auspressen. Den Saft mit dem Orangenblütenwasser mischen und unter den Reis rühren. Die Mandeln darüberstreuen.

© 2026 coquina.de