Siehe auch ON MISSION ExpeditionsBuch Seite 36–37,42

# Pilau Kokosreis

Die tansanianische Küche ist einzigartig und bietet viel Abwechslung. Entlang der Küste spürt man die starken Einflüsse der arabischen und indischen Küche. Hier werden viele Gewürze und sehr häufig Kokosmilch verwendet. Deshalb hier zwei Rezepte mit viel Kokosgeschmack.

## Das Brauchst Du:

- 1 Tasse Basmatireis
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Tassen Hühnersuppe
- 1/2 Tasse Kokosmilch
- 1 Teelöffel gemahlener Kümmel
- 1 Teelöffel gemahlener Kardamon
- 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
- 1 Teelöffel gemahlene Nelken
- 1 Teelöffel gemahlener Koriander
- Salz

## So wird's gemacht:

**1.** In einem großen Topf Öl erhitzen. Dann Reis und gehackte Zwiebel und Knoblauch hinzufügen. Ein paar Minuten anbraten lassen.

**2.** Alle Gewürze hinzufügen.

**3.** In einer Schüssel Kokosmilch und eine halbe Tasse Hühnersuppe vermischen.

**4.** Mit dieser Mischung den Reis aufgießen.

**5.** Topf zumachen und bei geringer Hitze kochen lassen, bis der Reis fertig ist.