

Chinesischer Reissalat

Zutaten

- 1 Zwiebel
- 6 EL Öl
- Curry
- 125g Reis
- 1/4 Liter Wasser
- Salz
- 200g Porree
- 8 TL Zitronensaft
- 5 EL Mandarinensaft
- 1 Dose Mandarinen
- 1 EL Mango Chutney oder
- eine sehr fein geschnittene frische Mango
- 10g Zucker
- 200g Champignons dritte Wahl

Zubereitung

Die feingehackte Zwiebel in 1 EL Öl andünsten, 2 TL Curry und Reis zufügen, kurz durchdünsten, Wasser und Salz zufügen und den Reis 15 bis 20 Minuten ausquellen lassen.

Den Porree in nicht zu dünne Ringe schneiden und in Salzwasser blanchieren.

Aus Zitronensaft, Mandarinensaft, feingehacktem Mango-Chutney, Salz, Zucker, Curry und 5 EL Öl eine pikante Sauce rühren. über den leicht abgekühlten Reis geben.

Porreeringe, die abgegossenen Mandarinen und die Champignons zufügen und gut durchziehen lassen. Nochmals abschmecken.

Zu Putenfleisch schmeckt der Salat wirklich sehr gut.

Schwierigkeit



sehr leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)

- [Email](#)

[[Vorspeisen](#), [Salate](#), [chinesisch](#), [asiatisch](#), [Zwiebeln](#), [Reis](#), [Porree](#), [Curry](#), [Zitronensaft](#), [Mandarinen](#), [Mango](#), [Chutney](#), [Champignons](#)]

From: <https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link: https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/salate/chinesischer_reissalat?rev=1624298222

Last update: **21.06.2021 19:57**

