

Khaw Dam

Schwarzer Vollreis

Khaw Dam ist eine laotische Reisspezialität, die in sehr kleinen Mengen kultiviert wird. Er hat einen kräftigen erdigen Geschmack und überrascht durch seine intensive Färbung beim Kochen. Dank der schonenden Verarbeitung verfügt er über einen hohen Nährwert.

Schwarzer Reis wird in Laos hauptsächlich an Festtagen serviert.

Schwarzer Vollreis mit Mango

130 g Schwarzer Vollreis Khaw Dam,
150 g getrocknete Mangos,
2.5 dl Kokosnussmilch,
2.5 dl Wasser,
80 g Mascobado Zucker,
1 Prise Salz,
Frucht oder Limettenscheiben zur Garnitur

Zubereitung

Den Reis in eine Schüssel geben und mit kaltem Wasser bedeckt während 2–3 Stunden quellen lassen. Wasser abgiessen.

Fruchtreis:

Getrocknete Mango mit einer Schere in mundgerechte Stücke schneiden. Kokosnussmilch, Wasser, Zucker und Salz aufkochen. Reis beifügen und bei schwacher Hitze leicht kochen lassen. Nach etwa 10 Minuten die Mangostücke beifügen und 10–15 Minuten weiter köcheln.

Restliche Flüssigkeit abgiessen, umrühren, in eine Servierschüssel geben und nach Belieben mit frischer Frucht dekorieren. Kühl stellen.

