

Erdnuß-Mais-Reis

Wenn ich diesen Erdnuß-Mais-Reis im Sommer zu Veranstaltungen oder Picknicken mitbringe, schauen viele erst einmal irritiert: denn es ist kein Salat, es fehlt ja das Dressing! Es ist aber auch kein Hauptgericht, denn es wird ja kalt gegessen! Was ist das denn?



Der Erdnuß-Mais-Reis ist ganz genau das zweite Rezept in meinem allerersten Rezeptbüchlein, welches ich im Jahre 1990 von meinen Paten bekommen habe. Da war ich 12 Jahre alt und fing gerade an, mich sehr für Backen und Kochen zu interessieren, was bis dato die absolute Domäne meiner großen Schwester gewesen war. Und in ebendieses Rezeptbüchlein sollten nur die absoluten Lieblingsgerichte kommen, die ich selbst herstellen konnte. Der Erdnuß-Mais-Reis war schon in meiner Kindheit DAS Sommeressen schlechthin: es fehlte bei keinem Grillfest und wurde von uns auch einfach als kalte Mahlzeit zu anderen Salaten gegessen. Meine Mama hatte das "Rezept" zwanzig Jahre zuvor aus Texas mitgebracht, wo sie einige Zeit gelebt hatte: auch dort durfte der Erdnuß-Mais-Reis wohl bei keinem "Barbecue" fehlen! Und so simpel und einfach herzustellen dieses Sommeressen auch ist: es gibt kaum jemanden, der es nach dem ersten Löffel nicht mag. Die einfachsten Sachen sind eben doch oft die Besten. Bevor ich dieses alte Familienrezept aber an Euch weitergebe, muß ich noch etwas ergänzen: auch wenn ich sonst eigentlich NIE Parboiled Reis verwende, für den Erdnuß-Mais-Reis geht kein anderer (glaubt mir, ich habe es mehrfach ausprobiert, um den Nährstoffgehalt anzuheben und bin mehrfach kläglich gescheitert!). Zum anderen ist es absolut wichtig für das Gelingen dieses einfachen Sommeressens, daß der Reis SEHR trocken ist nach dem Kochen: also NICHT wie in meinem allerersten Rezeptbuch beschrieben, den Reis in reichlich Wasser gar kochen und abtropfen! Sondern am besten den Reis auf asiatische Art garen: wie das geht, beschreibe ich Euch weiter unten ganz ausführlich. Jetzt aber zum Rezept:

Zutaten

- 350 g Parboiled Reis
- 1 Glas süßer Mais
- 1 Packung gesalzene Erdnüsse (wir verdoppeln diese Menge auch gerne!)

Bitte immer biologisch angebaute Zutaten verwenden - es macht so einen großen Unterschied: im Geschmack und für unsere Erde!

Zubereitung

Als erstes wird der Reis gekocht: dazu gebt Ihr ihn gut gewaschen in einen Topf und füllt zwei Finger breit Wasser darüber. Dann kommt etwas Salz hinzu (etwa so gesalzen wie Nudelwasser!) und das Ganze wird auf höchster Stufe mit geschlossenem Deckel zum Kochen gebracht. Kocht der Reis, stellt man den Herd so ein, daß der Reis gerade noch so vor sich hinköchelt und läßt das Ganze ohne Deckel köcheln, bis sich Löcher in der Oberfläche des Reises bilden. Eines dieser Löcher könnt Ihr mit dem Stiel des Kochlöffels etwas vergrößern, sodaß Ihr gut erkennen könnt, wann das Wasser komplett verkocht ist. Erst wenn das Wasser ganz weg ist, schaltet Ihr den Herd aus, setzt den Deckel wieder auf den Topf und nutzt die Restwärme der Platte, um den Reis fertigzugaren. Der Reis ist nur perfekt für den Erdnuß-Mais-Reis geeignet, wenn er schön "trocken" und dennoch gar ist: er darf auf keinen Fall kleben! Während der Reis kocht und abkühlt, kann schon der Mais in einem Sieb abtropfen: denn auch er darf auf keinen Fall tropfnass sein, sonst würde er den Erdnuß-Mais-Reis zu sehr anfeuchten. Ist der Reis abgekühlt, gibt man ihn in eine Tonschüssel und lockert ihn mit einer Gabel auf. Dann gibt man den abgetropften Mais dazu und vermischt alles gut mit einem großen Löffel. Die gesalzene Erdnüsse werden aber unbedingt erst direkt vor dem Verzehr unter den Reis gemischt, denn sonst werden sie weich. Und die Erdnüsse müssen im Erdnuß-Mais-Reis unbedingt knackig sein!

Natürlich könnt Ihr das Verhältnis der Zutaten zueinander ganz auf Eure Geschmacksvorlieben abstimmen: wir nehmen oft doppelt so viele Erdnüsse wie im Rezept angegeben, manchmal auch die doppelte Menge Mais. Aber egal wie: Erdnuß-Mais-Reis gehört bei uns zum Sommer dazu. Vielleicht auch bald bei Euch?