

Sherry- Orangen- Reis

spanische Beilage

Zutaten für 4 Portionen :

250 g spanischer Reis,
2 Knoblauchzehen,
1 Zwiebel,
1 Nelke,
1 TL Pfefferkörner,
Salz.

Für die Marinade :

2 Orangen,
1 EL Sherry-Essig,
3 EL Sherry,
3 EL Weißwein,
1 Zwiebel,
Salz,
frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle.

Zubereitung :

Die Zwiebel schälen und achteln. Die Knoblauchzehen abziehen und halbieren. Zwiebel, Knoblauchzehen, Pfefferkörner, Nelke und Salz mit 1 Liter Wasser aufkochen und den gewaschenen Reis darin in 15 bis 20 Minuten gar kochen (Garprobe machen). Das Kochwasser vom Reis abgießen, Zwiebel, Knoblauch, Pfefferkörner und Nelke entfernen und den Reis etwas abkühlen lassen.

Inzwischen für die Marinade die Orangen halbieren, mit einem kleinen spitzen Messer das Fruchtfleisch zwischen den Häutchen herausschneiden, den Rest gut auspressen. Die Zwiebel schälen, vierteln oder achteln und in Streifen schneiden. Die Zwiebel mit Sherry-Essig, Sherry und Weißwein aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten kochen lassen. Den Orangensaft zugeben und abschmecken. Sollte die Marinade durch den Sherry-Essig noch zu Essig – scharf sein, noch etwas Weißwein zugeben. Die Marinade abkühlen lassen und zusammen mit den Orangenstücken unter den Reis mischen.

