

Moksi Alesi – Gemischter Reis aus Suriname

Zutaten für 4 Portionen

300 g Reis
250 ml Kokosmilch
200 ml Wasser
350 g geräucherte Makrele oder getrocknete Krabben
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Tomate
2 EL Tomatenmark
2 EL Sojasauce
1 Brühwürfel
1/2 Spitzkohl
ggf. eine Madame-Jeanette-Chili-Schote

Optional können dazu: Hülsenfrüchte wie Spargelbohnen, schwarzäugige Erbsen oder Sau-
bohnen

Zubereitung

Die Zwiebel fein würfeln und den Knoblauch fein hacken. Die Haut von der Makrele entfer-
nen und den Fisch in kleine Stücke zerteilen. Die Tomate in Würfel schneiden.

Etwas Öl in einem Schmortopf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, bis die
Zwiebel glasig wird. Dann Tomatenmark, Tomate, Sojasauce und Brühwürfel zugeben. Kurz
umrühren und anschließend die Makrele einrühren. 2 bis 3 Minuten anbraten. Dann Kokos-
milch und Wasser hinzufügen.

Den Reis in einem Sieb unter kaltem Wasser abspülen. Zum Topf (optional mit Hülsenfrüchten nach Gusto) geben und 5 bis 10 Minuten leise köcheln lassen, bis das meiste Wasser verdampft ist. Den Topf erst mit einem sauberen Geschirrtuch und dann mit dem Deckel abdecken. Auf der niedrigsten Stufe etwa 20 Minuten dämpfen, bis der Reis gar ist. Darauf achten, dass nichts anbrennt, bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

Währenddessen den Spitzkohl in feine Streifen schneiden. Wenn der Reis fast gar ist, den Kohl separat kurz in etwas Öl im Wok oder in der Pfanne anbraten, bis er warm, aber noch knackig ist.

Wenn der Reis fertig ist, den Spitzkohl untermischen.

Moksi Alesi mit etwas eingelegtem Gemüse (*zuurgoed*) oder einem Salat aus Gurke und roter Zwiebel servieren.