



# Reissalat mit gebratenen Pilzen

## Zutaten für 4 Personen

- 150 g Basmatireis
- 100 g Wildreis
- 300 g gemischte Pilze (z. B. Kräuterseitlinge, braune Champignons)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Granatapfel
- 1 Limette
- ½ Bund Koriander
- ½ Bund Minze
- 1 rote Chili, scharf

## Für das Salatdressing

- 9 EL Olivenöl
- 4 EL Hengstenberg Rotweinessig
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Sesamöl
- ½ TL Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer



## Verwendete Produkte



### Schritt 1: Der Anfang

Waschen Sie die beiden Reissorten in getrennten Schüsseln, indem Sie sie mit kaltem Wasser bedecken und mit den Händen in kreisenden Bewegungen durchkneten. Das Wasser trübt sich, weil der Reis Stärke abgibt. Gießen Sie anschließend das Wasser ab und wiederholen Sie den Vorgang, bis das Wasser klar bleibt. Anschließend den Reis nach Anleitung kochen. Da die beiden Reissorten unterschiedlich lange brauchen, benutzen Sie dafür zwei Töpfe.

Waschen Sie die Frühlingszwiebeln, den Koriander und die Minze gründlich. Schneiden Sie das Gemüse und die Kräuter fein. Säubern Sie die Pilze mithilfe einer Bürste und schneiden Sie sie in mundgerechte Stücke. Halbieren Sie die Chili, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie sie klein.

### Schritt 2: Das Salatdressing

Vermengen Sie Hengstenberg Rotweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker und Sojasauce miteinander. Geben Sie unter kräftigem Rühren Sesam- und Olivenöl hinzu, bis sich die Textur verändert und ein dickflüssiges Salatdressing entsteht.



### **Schritt 3: Der Salat**

Braten Sie die gemischten Pilze in etwas Olivenöl für circa drei Minuten an. Halbieren Sie den Granatapfel und legen Sie eine Hälfte mit der offenen Seite auf Ihre Hand. Nehmen Sie einen Esslöffel und klopfen Sie kräftig oben auf die Granatapfelhälfte. Stellen Sie eine Schüssel unter ihre Hand, um die Kerne aufzufangen. Vermengen Sie den gekochten Reis mit den Frühlingszwiebeln, den Kräutern, den gebratenen Pilzen, der Chili, den Granatapfelkernen und dem Salatdressing.

### **Schritt 4: Der letzte Schliff**

Servieren Sie den Salat leicht temperiert und würzen Sie ihn mit dem Abrieb einer Limette.

*Tipp: Dieser Reissalat eignet sich hervorragend, um ihn am nächsten Tag zu essen. Bewahren Sie das Salatdressing separat auf und genießen Sie ihn kalt.*