Reisschleim

Lapa

2 Gläser Reis
1 ½ Teegläser Öl
4 Gläser geriebene Tomaten
5 ½ Gläser Wasser
4 Spitzpaprika
1 grosse Zwiebel
2 KL Salz

Den Reis für eine halbe Stunde in lauwarmes Salzwasser einlegen. Danach unter sprudelndem Wasser ein paar Mal auswaschen.
In einen Topf Öl erhitzen und anschliessend klein gehackte Zwiebel hinzugeben und glasig dünsten.
Entkernte und klein gehackte Spitzpaprika hinzugeben und wenn die Paprika gelb geworden sind dann die geriebenen Tomaten hinzugeben.
Bei mittlerer Stufe die Tomaten köcheln lassen bis eine tomatenmarkähnliche Konsistenz erreicht ist. Reis hinzugeben und vermischen nach 1-2 Minuten warmes Wasser einfüllen.
Den Topf bei mittlerer Stufe mit geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen. Kontrollieren ob der Reis gut gekocht ist. Der Reis sollte seine Form verloren und die Flüssigkeit sollte vorhanden sein.
Den Reis 10 Minuten ruhen lassen und anschliessend einen Tuch zwischen Topf und Deckel legen und 10 Minuten ruhen lassen.
Warm ohne es zu lange stehen zu lassen servieren.

Tipp: Reisschleim sollte eine kurze Zeit nach der Zubereitung verzehrt werden, denn das spätere Erhitzen führt zu Geschmacksverlust.