



Reiskocher für die Mikrowelle

 **Gebrauchsanleitung und Rezepttipp**

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Ihr neuer Reiskocher eignet sich zum Kochen von Reis und einer Vielzahl anderer Getreidearten wie Couscous, Weizen, Gerste, Hafer etc. Der hohe Deckelrand verhindert, dass der Reis während des Garens überkocht. Sie können den Reis in dem Reiskocher zubereiten und auch servieren.

Wir wünschen Ihnen viel Freude damit und guten Appetit!

Ihr Tchibo Team

Wichtige Hinweise

- Der Reiskocher ist für einen Temperaturbereich von -20 °C bis +180 °C geeignet.
- Reinigen Sie den Reiskocher vor dem ersten Gebrauch und nach jedem weiteren Gebrauch mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder spitzen Gegenstände.
- Der Reiskocher ist für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

- Verwenden Sie den Reiskocher nie ohne Wasser. Es muss sich immer etwas Wasser im Behälter befinden, damit der Reiskocher nicht überhitzt.
 - Wenn Sie den Reiskocher mehrmals nacheinander verwenden, lassen Sie ihn zwischendurch abkühlen, damit er nicht überhitzt.
 - Gehen Sie beim Garen vorsichtig vor. Verwenden Sie immer Topfhandschuhe oder -lappen, wenn Sie den Reiskocher aus der Mikrowelle nehmen oder den Deckel abnehmen.
Beachten Sie auch die Empfehlungen Ihres Mikrowellen-Herstellers.
 - Schneiden Sie im Reiskocher keine Speisen und verwenden Sie keine scharfen Gegenstände. Der Reiskocher wird dadurch beschädigt.
 - Stellen Sie den Reiskocher nicht in offene Flammen, auf Herdplatten, auf den Boden des Backofens oder auf andere Wärmequellen.
-

Gebrauch



Angaben zu Reis-, Getreide- und Wassermenge sowie Garzeit entnehmen Sie bitte der Tabelle auf der Rückseite der Anleitung.

Bitte beachten Sie, dass es sich bei den angegebenen Zeiten und Leistungsstufen um ungefähre Angaben handelt, die je nach Mikrowelle variieren können. Wenn Sie mit Reis- und Getreidesorten und -mengen experimentieren, passen Sie die Kochdauer entsprechend an.

1. Geben Sie den Reis zusammen mit dem Wasser in den Behälter, setzen Sie den Deckel auf und stellen Sie den Reiskocher in die Mikrowelle.
2. Stellen Sie 800 - 900 Watt ein und starten Sie die Mikrowelle.

3. Nach Ende der Garzeit nehmen Sie den Reiskocher mit Topfhandschuhen aus der Mikrowelle. Nehmen Sie vorsichtig den Deckel ab.
4. Rühren Sie den Reis um und lassen Sie ihn vor dem Servieren einige Minuten ruhen.
5. Würzen Sie den Reis nach dem Garen ganz nach Ihrem Geschmack, z.B. mit Salz, Pfeffer, Öl oder Kräutern.



- Für mehr Abwechslung auf dem Teller, können auch vor oder während des Garvorgangs weitere Zutaten hinzugefügt werden. Besonders eignen sich hierfür kleingewürfeltes Gemüse wie z.B. Paprika, welches im Dampf mit gart, oder passierte Tomaten, die in Kombination mit mediterranen Kräutern einen tollen Tomatenreis als Beilage zu Fleisch und anderen Gerichten ergeben. Reduzieren Sie bei der Zugabe von flüssigen Zutaten (Tomatensoße oder Gemüsepüree) die Wassermenge, damit das Gericht am Ende nicht zu flüssig wird und der Reis die beigegebene Flüssigkeit aufsaugen kann.
- Aufgrund der Vielzahl an erhältlichen Reissorten, empfehlen wir, während des Garens die Wassermenge zu überprüfen, da die tatsächlich benötigte Wassermenge leicht von der Rezeptangabe abweichen kann. Der Reis muss stets feucht sein. Bei Bedarf gießen Sie kleine Mengen Wasser nach.
- Generell sollte man eher weißen, also geschälten Reis wie zum Beispiel Basmati- oder Jasminreis in der Mikrowelle zubereiten. Vollkornreissorten können ebenfalls in der Mikrowelle zubereitet werden. Die Garzeit verlängert sich jedoch aufgrund der Struktur des Lebensmittels erheblich.

| | 1 Person 60 g | 2 Person 120 g | 3 Person 180 g | 4 Person 240 g |
|---------------------|--------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|
| Basmatireis | 250 ml | 300 ml | 400 ml | 500 ml |
| Jasminreis* | 11 Minuten | 11 Minuten | 12 Minuten | 12 Minuten |
| Kurzkornreis | 250 ml | 300 ml | 400 ml | 500 ml |
| Rundkornreis | 12 Minuten | 12 Minuten | 13 Minuten | 13 Minuten |
| Sushi-Reis** | 250 ml 12 Minuten | 300 ml 12 Minuten | 350 ml 14 Minuten | 400 ml 14 Minuten |
| Hafer*** | 250 ml 4 Minuten | 350 ml 4 Minuten | 450 ml 4 Minuten | 550 ml 4 Minuten |
| Quinoa | 250 ml 10 Minuten | 300 ml 11 Minuten | 350 ml 12 Minuten | 400 ml 13 Minuten |

* Dem **Jasmin- oder Duftreis** kann zur Unterstützung des Aromas während des Garvorgangs Jasmintee (flüssig oder als Teeblüte) beigegeben werden. Nach der Entnahme aus der Mikrowelle kann für eine indische Geschmacksrichtung außerdem eine Handvoll Rosinen untergehoben werden.

** **Sushi-Reis** nach dem Garen in der Mikrowelle je nach Rezept weiterverarbeiten. Ggf. mit Essig vermengen.

*** Den **Hafer** je nach Geschmack nach der Entnahme aus der Mikrowelle mit einem Schuss Milch und Zimt und Zucker vermengen für ein schmackhaftes Porridge/Frühstücks-Haferbrei.

Artikelnummer: 369 825