RAZ

REISHUNGER ALLGEMEINE ZEITUNG



AUSGABE #5



DAS TEAM

REIS IST UNSER TÄGLICH BROT

Ein junger Haufen voller reisverrückter Helden - vom Produktionshelfer zum Social Media Experten, von der Gastronomin zur Produktionsleitung, vom Staplerfahrer zum Fotografen, von der Fitnesstrainerin zum Marketingspezi, vom Studenten zum Startup-Gründer. Bei Reishunger gibt es unzählige Geschichten hinter unseren Mitarbeitern. Vielleicht war der ein oder andere Weg nicht geradlinig, aber genau deshalb bringt jeder wertvolle Erfahrungen und Fähigkeiten mit. Ganz nach dem Motto: Hier werden Helden nicht gekauft, sondern gemacht! Eins verbindet uns im Team alle: Wir sind verrückt nach diesem kleinen Korn! Alles andere wäre definitiv untertrieben. Denn Reis kann mehr, als du bisher vielleicht angenommen hast! Unser Ziel ist klar: Nieder mit dem Einheitsbrei und her mit dem besten Reis und der leckersten Reisvielfalt der Welt!



BATMAN HAT ROBIN,
NAVACOPAH HAT EUCH

EIN HERZENSPROJEKT
AUF SEITE 10



UNSERE SANDRA

BEWERBUNGSGESPRÄCHE & HUBSCHRAUBEREINSÄTZE

Wie bist du zu Reishunger gekommen? Aufmerksam wurde ich bei einem Grillabend durch einen Freund, der 2016 bei Reishunger arbeitete und total begeistert war. Ich bewarb mich initiativ und dann ging alles ganz schnell. Eine Woche später war alles fix.

Was sind deine Aufgaben? Ich betreue alle Personalthemen. Gerade in letzter Zeit war das Thema Recruiting sehr präsent, da wir stark gewachsen sind. Außerdem organisiere ich Events, wie z.B. das jährliche Sommerfest und die Weihnachtsfeiern! Ich sage nur "Hub! Hub! Hubschraubereinsatz".

In welches Reisanbaugebiet würdest du gerne mal reisen? Nach Laos! Die Reisfelder mit den Bergen im Hintergrund sehen unfassbar schön aus und ich glaube das Land wird total unterschätzt.

Lieblingsprodukt von Reishunger? Die Mango Sticky Reis Box. Ich liebe diese Kombination!

Stell dir vor, du hättest plötzlich eine Million Bananen. Was würdest du damit anstellen? BANANA! Ich würde sie den Minions schenken und mich über die witzigen Figuren totlachen. Spaß bei Seite: Natürlich lieber Menschen, die keinen Zugang zu Nahrung haben.







OH, DIE SIND ABER SÜSS!

Darum heißen sie auch Süsse Saucen und schmecken ganz besonders gut zu herrlich cremigem Milchreis. Das Beste? Schon nach wenigen Minuten im Topf oder in der Mikrowelle kannst du mit ihnen deinen Reishunger stillen. Das geht ratzfatz mit den Süßen!



KIRSCHE

Mit dieser Sauce ist gut Kirschen essen: Nämlich fruchtige Sauerkirschen in bester Bio-Qualität!



APFEL ZIMT

Fruchtige Apfelstücke und aromatischer Zimt - alles andere als Quatsch mit Sauce!



PFLAUME ZIMT

Diese Kombi lieben wir: Fruchtige Pflaume mit einem Hauch von Zimt, ganz ohne Schnickschnack!

REISVIELFALT



ZUTATEN
FÜR 3 PORTIONEN

1 TL	Natives Olivenöl Extra
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	Karotten
1	(gelbe) Paprika
400 ml	Tomaten aus der Dose
500 ml	Wasser mit Gemüsebrühe
1 TL jeweils	getrockneter Basilikum, Oregano, Thymian
1 TL	Paprikapulver
1 TL	Sojasauce
200 g	Sadri Dudi Reis
100 g	Kichererbsen
100 g	Kidneybohnen

nach Bedarf Salz & Pfeffer

ZUM GARNIEREN

1 TL	Sesamkörner
1 TL	frische Kräuter

VEGANES JAMBALAYA

Keine Lust auf fades Essen? Wir auch nicht! Das vegane Jambalaya vereint verschiedene Geschmäcker: Sadri Dudi Reis aus dem Iran mit kräftigem Raucharoma, würzige Sojasauce und frisches Gemüse mit feinen Kräutern. Und das ist noch nicht alles. Also: Ich würz' ausprobieren!

ZUBEREITUNG

1 Zuerst schneidest du die Zwiebeln und das Gemüse in mundgerechte Stücke. Dann erhitzt du das Olivenöl und schwitzt die Zwiebeln und Karotten glasig an. Anschließend gibst du Paprika und Knoblauch hinzu.

2 Im zweiten Schritt mit Tomaten und Gemüsebrühe ablöschen und getrocknete Kräuter, Paprikapulver, Sojasauce sowie den Sadri Dudi Reis hinzufügen.

3 Lasse nun alles für 25-30 Minuten köcheln, solange bis der Reis gar ist.

4 Am Schluss die Bohnen unterheben und mit Sesam und frischen Kräutern genießen. Guten Reishunger!

SADRI DUDI REIS

NUR BEI REISHUNGER ERHÄLTLICH





HERZHAFTES CONGEE

Du sehnst dich nach authentischer, aber einfacher Länderküche? Dann haben wir genau das richtige Gericht aus Asien für dich. Vor allem in China wird Congee, ein Reisbrei, gerne zum Frühstück gegessen. Für die klassische Zubereitung brauchst du lediglich Reis, Wasser und eine Prise Salz. Dieses Congee-Rezept hat einen besonders herzhaften Touch!

ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

100 g	Basmati Reis
1 Liter	Wasser mit Gemüsebrühe
1 TL	Salz

TOPPINGS

1	Ei
100 g	Pak Choi
1	Karotte
1 TL	Natives Olivenöl Extra
1 TL	Schwarzer Kampot Pfeffer
0,25 TL	Safran

ZUBEREITUNG

1 Zuerst wäschst du den Basmati Reis gründlich durch. Gebe zuerst ca. 80 % des Wassers und die Gemüsebrühe in den Digitalen Reiskocher.

2 Lasse den Reis im 'CONGEE' Modus für 1 Stunde köcheln. Nach ca. 20-25 Minuten kannst du die übrige Flüssigkeit hinzugeben.

3 Rühre alles immer wieder gut durch und schmecke den Reis mit Salz ab. Gerne auch mit anderen Gewürzen, wenn du möchtest.

4 Den fertigen Reisbrei kannst du nun mit gekochtem Pak Choi, einem gekochten Ei, geraspelter Karotte, Sesam, Pfeffer, Safran und Olivenöl garnieren und servieren. Das Rezept lässt sich aber auch wunderbar nach deinem Geschmack abwandeln. Guten Reishunger!

AUS DEM DIGI



RÜBLI KUCHEN

Kuchen aus dem Reiskocher? Na klar! Du brauchst lediglich ein paar Zutaten, rührst alles zusammen und lässt deinen Digitalen Reiskocher den Rest machen. Ganz easy, vor allem mit unserer Reishunger Rührkuchen Backmischung!

ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN

1	Heller Rührkuchen Backmischung
120 ml	Wasser
3	Karotten
60 g	Walnüsse
30 g	Mandeln

ZUBEREITUNG

1 Zuerst reibst du die Karotten klein und hackst Mandeln sowie Walnüsse grob. Alles zusammen gibst du dann mit der Backmischung in eine Schüssel. Rühre die angegeben Menge Wasser unter und mische alles zusammen zu einem glatten Teig.

2 Fette und bemehle nun den Innentopf deines Reiskochers. Deckel zu, BAKING Modus an und 1,5 h zurücklehnen. Alternativ kannst du den Kuchen auch im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad für ca. 30 Minuten backen. Auch hier das Einfetten der Kuchenform nicht vergessen.

3 Jetzt nur noch den Kuchen vorsichtig aus dem Innentopf oder aus der Kuchenform lösen und servieren. Vanillesauce oder Sahne machen sich übrigens wunderbar dazu. Guten Reishunger!

DIGITALER MINI REISKOCHER
CHOOSE YOUR PLAYER:



WHITE BLACK RED MINT PINK



ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

100 g	Reisflocken
300 ml	Sojamilch
1-2 EL	Kokosblütenzucker
2 TL	Chia-Samen
1-2 TL	Ceylon Zimt

ZUM GARNIEREN

	Spekulatius Kekse (zerbröselt)
	Cranberries
	Hanfsamen

BLITZSCHNELLER MILCHREIS

Jede Jahreszeit ist Milchreiszeit, aber wenn die Winterzeit kommt, dann besonders, oder? Mit Reisflocken kannst du blitzschnell einen frischen Milchreis zaubern. Ein leckeres Cranberry-Spekulatius Topping rundet das Feeling ab. Schnapp dir eine Decke und mach es dir Zuhause mit deinem Milchreis richtig schön muckelig!

ZUBEREITUNG

1 Zuerst gibst du alle Zutaten für den Reisflocken-Milchreis in einen Topf und lässt die Reisflocken aufkochen. 10 Minuten lang ordentlich rühren, rühren und rühren.

2 Schalte anschließend den Herd aus. Lasse den Milchreis nun weitere 5-10 Minuten lang quellen, bis der Milchreis so cremig ist, wie du ihn dir wünschst.

3 Fülle als nächstes den fertigen Reisflocken-Milchreis z.B. in ein Dessert-Glas und toppe das Ganze mit Cranberries, Hanfsamen und Spekulatius oder unseren süßen Saucen. Hier kannst du ganz nach deinem Belieben so richtig kreativ werden.

4 Hast du dir dein Lieblings-Topping ausgesucht? Nun kannst du den Milchreis servieren und am Besten warm genießen. Guten Reishunger!



REDAKTIONSTEAM: Redaktionsleitung Jana Ottenhausen | **Bildredaktion** Janine Sieg | **Foto** Daniel Bunn & Jan Seebeck | **Grafik** Riley Jäger | **Text** Jaqueline Modzel
Reishunger GmbH | Am Waller Freihafen 1 | 28217 Bremen | **reishunger.de**