RAZ

REISHUNGER ALLGEMEINE ZEITUNG



AUSGABE #6



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!

REZEPTE

KOCHSESSIONS

AUSTAUSCH

werde Teil der
REISHUNGER CREW
auf Facebook



UNSERE LEONIE

WIE DIE BESTE FREUNDIN – IMMER FÜR DICH DA!

Wie bist du zu Reishunger gekommen? Ich war gerade in das Oldenburger Studentenleben eingetaucht, da habe ich durch Zufall herausgefunden, dass sich Reishunger nebenan in Bremen befindet. Mir gefiel der Gedanke, Teil eines so dynamischen Teams zu werden. Für mich war die Sache klar: Ich will zu Reishunger!

Was sind deine Aufgaben? In erster Linie versuche ich die Herausforderungen und Fragen unserer Kunden im Customer Support zu lösen, sodass alle glücklich sind. Allerdings gehört noch einiges im Hintergrund dazu, wie z.B. die Bestellabwicklung und Bearbeitung der Retouren.

Team Reiskocher oder Team Kochtopf? Ich würde meinen Digitalen Reiskocher darauf verwetten, dass niemand den Reis im Kochtopf so perfekt kochen kann. Und wenn jemand etwas anderes erzählt, dann hat er sicher heimlich einen Reiskocher benutzt!

Lustigste Customer Support Situation? Besonders lustig wird es, wenn Nachrichten an uns weitergeleitet werden, die eigentlich für den Partner oder Freunde gedacht waren: „War pinkeln und habe mich verdrückt. Wollte nicht anrufen. Sorry."

BECHER DIR DOCH EINEN!

Wir haben getüftelt, Purzelbäume geschlagen, Gramm für Gramm abgewogen und feinjustiert. Und jetzt wollen wir erstmal einen bechern! Nämlich die wohl leckersten Reisgerichte aus dem Becher – fertig in nur 5 Minuten und nur mit natürlichen Zutaten. Getrocknet, gemixt, sonst nix!





ASIA KOKOS

Kokosnuss? Für uns 1 Genuss! Aromatischer Reis mit knackigem Gemüse, Mango, knusprigen Kokoschips und leichter Schärfe.



MEDITERRAN

Kurze Auszeit gefällig? Gönn dir den mediterranen Reis mit aromatischer Tomate, Kräutern und Pinienkernen.



ORIENTAL

Wünsch dir was! Unser erster Wunsch: Reisbecher mit Linsen, knackigem Gemüse, Datteln und feinen Gewürzen.



VEGGIE SPARGEL

Spargeltarzan? Wir stehen dazu, denn wir lieben unseren Spargel Reis mit knackigem Gemüse und Kräutern.



ROTE BEETE

Der ist ja pink! Soll das so? Klar, ist ja Rote Beete Reis mit fruchtigem Apfel, Cranberries und Kürbiskernen.



BASMATI BRATREIS

Basmati Reis wird in einer Vielzahl von Rezepten verwendet und das nicht ohne Grund: Unser Pusa ist der absolute Klassiker, direkt vom Himalaya. Mit seinem extralangen Korn und seinem typisch erdigen Aroma spielt er auch in diesem Gericht die Hauptrolle. Gemeinsam mit Kichererbsen, Aprikosen und den Noten von verschiedenen Gewürzen, bekommst du in nur wenigen Minuten aromatischen Bratreis gezaubert!

ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

150 g	Basmati Pusa Reis
50 g	Kichererbsen
1 EL	Erdnussöl
½ TL	Sesamkörner
½ TL	Chili Flocken
1 TL	Mandeln
½	Zwiebel
1	Karotte
25 g	Soft Aprikosen
1 TL	Ingwer
½ TL	1002 Nächte Reis Gewürz
½ TL	Paprikapulver
½	Frühlingszwiebel
	Salz, Pfeffer
½ TL	Zitronensaft
3 EL	Kokosjoghurt (ungesüßt)
	frischer Thai Basilikum

ZUBEREITUNG

1 Bereite zuerst den Basmati Reis und die Kichererbsen nach Packungsanweisung zu. Solltest du Kichererbsen aus der Dose bevorzugen, sind diese bereits startklar.

2 Schäle die Zwiebel und die Karotte, während der Reis vor sich hin köchelt. Schneide dann die Karotte in grobe Stücke, die Zwiebel in fein gehackte Stückchen und die Soft Aprikosen in Streifen.

3 Erhitze eine Pfanne mit etwas Öl und schwitze nun die Zwiebel und Karotte darin an, bis diese glasig sind.

4 Anschließend gibst du Ingwer, Gewürze, Kichererbsen und den gegarten Basmati Reis dazu. Lasse das Ganze 3-5 Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten und rühre dabei fleißig um.

5 Schmecke zum Schluss alles mit Salz und Pfeffer ab und füge die Aprikosen-Streifen hinzu. Zum Servieren kannst du nach Belieben einen Klecks Kokosjoghurt draufgeben und mit Chili Flocken, Sesam, Mandeln und/oder frischen Kräutern garnieren. Guten Reishunger!



TOM YUM THAI SOUP

Dir fällt die Decke auf den Kopf und du hast mal wieder richtig Lust auf Urlaubsfeeling? Wir können dir eine kulinarische Reise anbieten. Wie wäre es mit Thailand? Lass dich mit dieser sauer-scharfen Thai Soup inklusive ganz viel Gemüse in die Küche Thailands entführen. Dieses Rezept lässt sich wunderbar variieren. So kannst du anstatt Mie Nudeln auch Glasnudeln oder Reisnudeln verwenden.

ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN

1 EL	natives Olivenöl Extra
1	Zwiebel
1	kleine rote Chili
2 TL	frischer Ingwer
1	Knoblauchzehe
1	Tom Yum Thai Soup Paste
300 ml	Tomaten aus der Dose
160 ml	Gemüsebrühe Reis Gewürz
50 ml	Kokosmilch
80 g	Mie Nudeln oder Reisnudeln Vermicelli
1	Karotte
½	Tofu
½	Frühlingszwiebel
	Salz
	Schwarzer Kampot Pfeffer
1 Prise	Chili Flocken

ZUBEREITUNG

1 Zuerst schneidest du Zwiebel, Chili, Ingwer, Knoblauchzehe, Karotte, Tofu und Frühlingszwiebel klein. Dann bereitest du die Mie Nudeln laut Packungsanweisung zu und kannst sie erstmal zur Seite stellen. Alternativ kannst du auch Glasnudeln oder Reisnudeln verwenden. Und wenn du möchtest, kannst du den Tofu anbraten, bevor er später in die Suppe kommt.

2 Nun erhitzt du einen Topf mit Öl. Schwitze die Zwiebel darin glasig an. Anschließend gibst du Knoblauch, Chili, Ingwer, einen Teil der Frühlingszwiebeln hinzu und brätst alles für ca. 30 Sekunden an.

3 Jetzt kommen die Reishunger Tom Yum Thai Soup sowie Tomaten, Gemüsebrühe und Kokosmilch dazu. Rühre alle Zutaten unter und lasse die Suppe für 15 Minuten köcheln. Füge nun die Nudeln hinzu und lasse das Gericht für weitere 5 Minuten köcheln.

4 Zum Schluss kannst du alles mit Salz, Pfeffer und nach Belieben auch mit Chili Flocken abschmecken. Tofu, Karotten und die restlichen Frühlingszwiebeln gibst du nun auch in die Suppe und fertig ist dein thailändischer Kurzurlaub. Guten Reishunger!



PERSISCHE TAHDIG

Achtung, Suchtgefahr! Wer sie kennt, der liebt sie. Und wer sie noch nicht kennt, wird sie spätestens nach diesem Rezept lieben! Die Rede ist hier von einer persischen Tahdig mit Basmati Reis. Die goldene Reiskruste macht sich im Mini Digi dank des „Crispy" Modus wie von alleine – natürlich auch im großen Digi. Verdopple dafür einfach die Zutaten oder bereite eine flachere Tahdig zu. Zusammen mit Safran und einem leckeren Joghurt-Dip ist dieses Rezept perfekt für jeden Reisverliebten!

ZUTATEN
FÜR 2 PORTIONEN IM MINI-DIGI

200 g	Basmati Reis
300 ml	Wasser
1 EL	Ghee oder Butter
1 Prise	Safran
1 Prise	Salz

TOPPINGS

	Berberitzen
	Joghurt
	Minze

ZUBEREITUNG

1 Zuerst Ghee oder Butter in den Digitalen Mini Reiskocher geben und im Warmhaltemodus schmelzen lassen. Währenddessen kannst du bereits den Safran klein mörsern und mit Wasser aufgießen. Anschließend gibst du das Safran-Gemisch zum Ghee in den Reiskocher.

2 Wasche den Basmati Reis ordentlich durch, sodass das Wasser klar bleibt, und gebe ihn zusammen mit etwas Salz ebenfalls in den Reiskocher. Wähle nun den Modus „Crispy" und die gewünschte Zeit, die den Bräunungsgrad bestimmt. Damit die Kruste richtig schön goldbraun wird, empfehlen wir dir 90 Minuten. Magst du es nicht ganz so knusprig, reichen auch 60 Minuten.

3 Lehne dich zurück, bis die Zeit rum ist. Nimm den Topf vorsichtig heraus – am besten mit einem Geschirrtuch, damit du dich nicht am heißen Topf verbrennst. Stürze die Tahdig nun vorsichtig auf einem flachen Teller und Tada!

4 Zum Schluss mit Berberitzen und frischen Minzblättern toppen, Joghurt dazu reichen und genießen. Guten Reishunger!





NUSSIGER MILCHREISKUCHEN

Ein Stück Kuchen zu einer gemütlichen Tasse Kaffee. So könnte jeder Nachmittag aussehen, oder? Aber wo ist der Reis? Na, im Kuchen! Mit unserem Blitz-Milchreis kannst du nämlich einen lecker nussigen Milchreiskuchen backen. Dieses Rezept ist mit der angenehmen und frei variierbaren Süße superlecker und auch einfach zubereitet!

ZUTATEN
FÜR 12 PORTIONEN

50 g	Blitz-Milchreis Klassisch

FÜR DEN TEIG

3	Eier (getrennt)
400 g	Naturjoghurt
150 g	gemahlene Haselnüsse
1,5 TL	Backpulver
	Süße nach Wahl, z.B. Reissirup
1 Prise	Salz

ZUM GARNIEREN

	Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 Bereite den Blitz-Milchreis Klassisch nach Packungsanweisung zu und lasse ihn anschließend kurz etwas auskühlen.

2 Sobald der Milchreis lauwarm ist, kannst du die Eier trennen und das Eigelb unter den Milchreis rühren. Anschließend kannst du gemahlene Nüsse, Joghurt, Backpulver und beispielsweise Reissirup als Süße gut unterrühren.

3 Das Eiweiß kannst du nun zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen und danach vorsichtig unter die Milchreis-Masse heben. Dann kannst du alles zusammen in eine eckige Backform mit ungefähr den Maßen 18,5 x 27,5 cm geben. Benutze unbedingt Backpapier.

4 Nun den Kuchen für etwa 60 Minuten auf mittlerer Schiene und bei 160 Grad in den Ofen schieben. Wenn er oben schön goldbraun ist, dann ist er fertig! Lasse ihn nun in der Form auskühlen, bevor du ihn vorsichtig löst und in ca. 12 Stücke schneidest.

5 Nun nur noch mit etwas Puderzucker bestreuen und genießen! Tipp: Wenn du ihn im Kühlschrank aufbahrst, hält er sich ein paar Tage länger. Guten Reishunger!



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