Reis mit Mais
Arroz con elote

Arroz con elote ist ein einfaches und schmackhaftes Gericht aus der mexikanischen Küche, das aus weißem Reis und Maiskörnern (elote) besteht. Es wird oft als Beilage zu verschiedenen Hauptgerichten serviert. Die Zubereitung ist unkompliziert: Der Reis wird zusammen mit Zwiebeln, Knoblauch und Maiskörnern in einer Mischung aus Wasser oder Brühe gekocht.
Manchmal wird das Gericht mit Butter oder Öl verfeinert und mit Gewürzen wie Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Es gibt auch Varianten, bei denen zusätzlich Käse oder andere Gemüsesorten hinzugefügt werden.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Fleischtomaten
500 ml Hühnerbrühe
1 Zwiebel(n)
3 EL Öl
2 Zehen(n) Knoblauch
150 g Langkornreis
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
150 g Mais aus der Dose
1 Chili Jalapeño
½ Zitrone(n) ausgepresst
1 Zweig(e) Koriander

Zubereitung

Die Fleischtomaten überbrühen, häuten, quer halbieren, entkernen und vom Stielansatz befreien. Das Fruchtfleisch fein hacken. Die Hühnerbrühe aufkochen, die Tomatenstückchen hinzufügen und mitköcheln. Inzwischen die Zwiebel schälen, fein hacken und in einem Topf im heißen Öl bei schwacher Hitze glasig dünsten. Den Knoblauch schälen, fein hacken und dazugeben. Den Reis einstreuen und umrühren, bis alle Körnchen von einem Ölfilm überzogen sind. Mit der Hühner-Tomaten-Brühe aufgießen, salzen, pfeffern und zugedeckt bei schwacher Hitze in 20-25 Minuten ausquellen lassen. In der Zwischenzeit den Koriander abspülen, trockenschütteln und Blättchen abzupfen, die Chilischote entkernen und in feine Ringe schneiden. Den Mais und die Chili unter den fertigen Reis heben. Mit Korianderblättchen garnieren.

© 2026 coquina.de