



Orangenreis

20 g Butter	in einer Pfanne erwärmen
1 kleine Zwiebel	schälen, fein hacken, andünsten
250 g Langkorn-Reis	dazu geben, glasig dünsten
2 Orangen	heiss waschen, trocken tupfen, von einer Orange Schale fein abreiben, beifügen. Bei beiden Orangen Schale mit einem scharfen Messer mitsamt dem weissen Häutchen abschneiden. Die Orangenschnitze aus den Trennwänden schneiden, beiseite stellen
5 dl Orangensaft 1 dl Weisswein	zum Reis giessen, aufkochen und ca. 15-20 Minuten zugedeckt leicht köcheln lassen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist
Salz aus der Mühle	abschmecken
10 g Butterflocken	dazu geben und mit einer Gabel auflockern, die Orangenschnitze vorsichtig unter den fertigen Reis mischen