

CHUMI CHUMI , Reisdessert der Tibeter

Dieses Dessert wird traditionell zum Tibetischen Neujahrsfest gereicht. Das tibetische Neujahrsfest fällt nach tibetischem Mondkalender in den Zeitraum von Januar bis Februar.

Das tibetisches Neujahrsfest, tibetisch: Losar, LOSAR ist der wichtigste Feiertag in Tibet .

Das Rezept ist berechnet für 4 Personen. Die Zubereitungszeit beträgt etwa 1 Stunde 30 Minuten.

Zutaten: 200 g Reis (ganz gleich, welcher Art), 100 g Rosinen, 80 g Honig (ersatzweise Zucker), 70 g Butter, Trockenobst, gehackte Mandeln und Nüsse

Zubereitung: Den Reis in einem zuvor erhitzen Topf anrösten und anschließend mit Wasser kochen. Den Reis abtropfen lassen und mit dem Honig und der Butter vermengen. Die Innenseite einer Schüssel mit dem Trockenobst, den Mandeln und den Nüssen bedecken, den Reis vorsichtig in die Schüssel füllen und andrücken. Den Reis in der Schüssel in einem Dampfkochtopf für acht bis zehn Minuten dämpfen lassen., dann die Schale herausnehmen, einen Teller (etwas grösser als die Schüssel) auflegen und die Schüssel umstürzen.