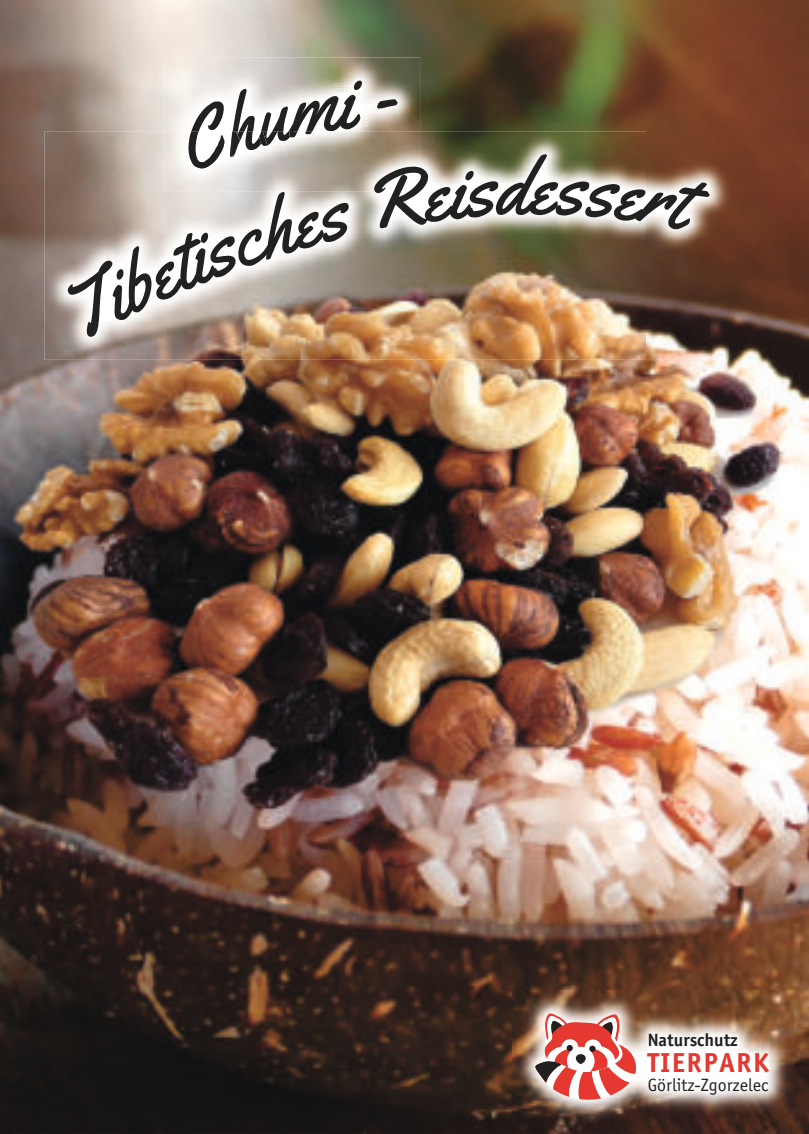
Chumi - Tibetisches Reisdessert



Naturschutz
TIERPARK
Görlitz-Zgorzelec

Naturschutz
TIERPARK
Görlitz-Zgorzelec

Chumi - Reisdessert

Zutaten für 4 Personen:

- 200g Reis
- 100g Rosinen
- 80g Honig
- 70g Butter
- Trockenobst, gehackte Mandeln und Nüsse

1) Topf erhitzen, Reis anrösten und anschließend mit Wasser kochen.
2) Reis abtropfen lassen, mit Honig u. Butter mischen.
3) Eine Schüssel mit Trockenobst, Mandeln und Nüssen auslegen, vorsichtig mit Reis auffüllen und andrücken. Alles in einem Dampfkocher 8-10 Minuten dämpfen lassen, dann auf einen Teller umstürzen.

Chumi wird traditionell zum Tibetischen Neujahrsfest, dem Losarfest gereicht. Es fällt nach tibetischem Mondkalender in den Zeitraum von Januar bis Februar und ist der wichtigste Feiertag in Tibet.