



Xôi ist süßer Klebreis aus Vietnam. Dort isst man den klebrigen Reis oft auch einfach kalt, als Dessert oder Hauptmahlzeit und sehr gut schmeckt er mit frischer, saftiger Mango.

Für 4 Portionen

100 g Klebreis
 30 g getrocknete Mungobohnen
 175 ml Kokosmilch
 1 Prise Salz
 1 EL Zucker

für das Topping:

ca. 100 g gesalzene Erdnüsse und etwas Brauner Zucker
 oder Mango, möglichst frisch und reif

Die Mungobohnen in lauwarmem Wasser etwa 3 Stunden einweichen. Nach 2 Stunden auch den Klebreis für eine Stunde dazu geben.

Das Wasser abgießen, alles vermengen und mit Salz und Zucker würzen.

Die Reis-Bohnen-Masse in einen Dampfgarer geben und gleichmäßig verteilen. Mit dem flüssigen Teil der Kokosmilch so übergießen, dass die Masse leicht bedeckt ist.

Bei 100°C dünsten, ab und an umrühren und dabei mit dem dickflüssigen Teil der Kokosmilch vermengen. Der Reis sollte nach ca. 40 Minuten sehr weich sein. Natürlich kann das Ganze auch im Kochtopf gedünstet werden, einfach über dem Wasserbad.

Als Topping werden die Erdnüsse grob gehackt und mit dem braunen Zucker vermischt.

