



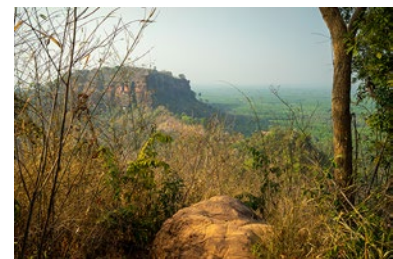
Im Isaan ist Klebreis ein Grundnahrungsmittel und wird zu nahezu jedem Essen gereicht – meist bei Raumtemperatur.

KAO NIAO

Gedämpfter Klebreis

Wer sich im nördlichen Teil des Isaan an den Tisch setzt, wird zu seinem Essen fast zwangsläufig auch Klebreis (*Kao niao*) serviert bekommen. Laut Marin Trenk (Sebastian Schellhaas (Hrsg.): *Die Welt im Löffel*. Bielefeld, 2012. S. 132) bilden der «Nordosten von Thailand, die benachbarte Volksrepublik Laos und die Nordprovinzen Thailands um die alte Hauptstadt des Königreichs Lanna, Chiang Mai, die einzige Region der Welt, deren Grundnahrungsmittel Klebreis ist.» Oft wird der *Sticky rice*, wie er auf Englisch heißt, nur mit kleinen Mengen von Sauce, Fleisch oder Fisch serviert. Es handelt sich also bei diesem Klebreis nicht bloß um eine Beilage, sondern eher um ein Hauptgericht.

Klebreis wird vor der Zubereitung mehrere Stunden eingeweicht. «Traditionell war das immer das letzte Stück Hausarbeit des Tages vor dem Schlaf», weiß David Thompson (*Thai Food*. München, 2006. S. 177). Dann wird der Reis abgegossen, abgespült und über Dampf gegart – und zwar «morgens als erstes in jedem Haushalt» (Trenk). In Thailand verwendet man hierfür spezielle, trichterförmige Bambuseinsätze, die sich akkurat in einen Topf mit Wasser einsenken lassen. Man kommt jedoch auch mit anderen Dampf-



Gruppenreise auf Level Seven |
«Etwas mehr als dreissig Kilometer südöstlich der Stadt Bung Kan ragt ein Sandsteinbrocken aus der völlig flachen, von zahllosen Gummibaumpflanzungen besetzten Ebene – als habe Gott einen gigantischen Kiesel aus seiner Hosentasche verloren. Rund um den Stein haben kühne Ingenieure und furchtlose Handwerker Treppen, Stiegen und Stege...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 22. Februar 2014.



Obwohl mein chinesischer Dämpfkorb im Boden ziemlich große Löcher hat, fallen nur erstaunlich wenige Reiskörner hindurch. (Zürich, 3/2014)



Fast noch besser gelingt das Dämpfen des Reises mit einem Topfeinsatz für das Dünsten von Gemüse, der in der Pfanne eine Art Fächerkorb bildet.



Für das Auskühlen des Reises habe ich mir ein Bambuskörbchen besorgt: der Behälter (links) ist über einem Reifen montiert, der Deckel (rechts) wird wie eine Kartusche darüber geschoben. Obwohl ich das Körbchen intensiv gewässert, ja sogar ein wenig ausgekocht habe, gibt das Material immer noch Aroma an den Reis ab. (Zürich, 3/2014)

FÜR 4 PERSONEN

250 g Klebreis

sätzen aus, etwas mit einem Bambuskorb oder mit einem Pfanneneinsatz für das Dünsten von Gemüse.

Im Isaan lässt man den Reis in speziellen, zylindrischen Dosen ausdämpfen. Thompson empfiehlt, Kao niao jedenfalls nicht auf einen Teller zu häufen, «weil dieser den Dampf abfängt». Außerdem soll man ihn zudecken, «wenn auch nur mit einem Tuch, damit er nicht auskühlt, trocken und zäh wird.» Dies suggeriert, dass der Kao niao frisch zubereitet und dann heiß gegessen wird, was ich im Isaan allerdings nie erlebt habe, wo mir der Reis stets bei Raumtemperatur serviert wurde. Ein dampfend heisser Kao niao steht auch im Widerspruch zu der Vorstellung, dass der Reis traditionell früh am Morgen gekocht und dann den ganzen Tag lang gegessen wird. Mir kam es im Gegenteil sogar vor, als lasse man den Reis bewusst erkalten und also auch zäh und trocken werden. So wird er dann wie Brot verwendet, in Stücke gebrochen und in Saucen getunkt – oder auch zu einer Wurst geformt und auf dem Grill gebraten.

Zubereitung (Einweichzeit 4 Stunden, Kochzeit 20 Minuten)

1 | Den Reis wenigstens vier Stunden vor Zubereitung in Wasser einweichen, dann abgießen und kalt abspülen.

2 | Reis in ein Dämpfsieb oder einen Dämpfkorb geben und über kochendem Wasser zugedeckt rund 15–20 Minuten garen. Gelegentlich überprüfen, ob noch genügend Wasser im Topf ist. *Auf der Verpackung des Klebreises der Firma Siam Grains werden gar 40 Minuten Dämpfzeit angegeben – für ein ganzes Kilo Reis allerdings. Wenn der Reis lange genug gewässert wurde, dann reichen bei 250 g auf jeden Fall 15–20 Minuten völlig aus. Das Einweichen allein macht die Körner schon ziemlich weich.*

3 | Reis zum Ausdämpfen in ein Bambuskörbchen geben oder Dämpfkorb aus dem Topf heben und mit einem Tuch zugedeckt einige Minuten stehen lassen.



Am Rand der Hauptstraße von Khong Chiam, Thailands östlichster Stadt, trocknet Klebreis in der Sonne. (2/2014)