



## Was ist der Unterschied zwischen Jasmin- und Basmatireis?

## Was ist der Unterschied von Jasmin Reis und Basmati Reis?

### Jasmin- und Basmatireis gehören zu den beliebtesten Reissorten der Welt!

Zunächst einmal haben diese beiden Sorten eine Menge **gemeinsam**: Beide sind sie wohl an die Spitze der beliebtesten und am häufigsten verspeisten Reissorten weltweit geklettert! Was die beiden Klassiker gemeinsam haben, und welche Unterschiede es gibt, erklären wir hier.

### Langkornreis, überall beliebt!

...ist wohl die Kurzfassung der ersten beiden Merkmale, die den beiden Sorten gemein sind: Sie sind überaus **vielfältig einsetzbar** und beide, Jasmin Reis und Basmati Reis, gehören zur Gruppe der langkörnigen Reissorten („oryza sativa indica“) die eine **Kornlänge von mindestens 6mm** haben und in der asiatischen – und mittlerweile europäischen – Küche in den unterschiedlichsten Gerichten Verwendung finden. Sie sind nicht auf bestimmte Zubereitungsarten beschränkt – wie beispielsweise Risotto oder Milchreis – sondern sind als Beilage oder Hauptgang, in Suppen, Salaten, Curries, Paellas uvm. die bestimmende Zutat. Doch worin unterscheiden sich die beiden Sorten?

### Jasmin und Basmatireis zählen beide zu den Duftreissorten

Zudem sind beide Sorten **Duftreis**, das heißt, ohne, dass ihnen künstliche Aromen zugesetzt werden oder man sie zum Beispiel mit Gewürzen, Blüten oder Suppengemüse kocht, entfalten sie ihr je eigenes Aroma: Jasmin Reis **duftet blumig** und schmeckt leicht körnig, Basmati Reis enthüllt sein **erdig – nussiges Aroma** und ist bissfest und herzhaft. Trotzdem unterscheiden sich die beiden Körner auch ein wenig voneinander, und zwar hinsichtlich **ihrer Herkunft**.

Originaler Basmati Reis wird nur an den Füßen des **Himalaya** angebaut, das heißt in Indien und Pakistan. Dort erhält er sein spezifisches Aroma, was von den klimatischen Begebenheiten vor Ort bestimmt wird. 80% des Reises vor Ort wird noch nach dem traditionellen **Nassreisanbau** kultiviert und mit Jahrtausende alten **Reisterrassen** bewässert. ([Lesen Sie mehr zum Reisanbau](#)).

**Jasmin Reis** hingegen wird vorrangig in Thailand, Vietnam und Laos sowie Kambodscha angebaut, und nicht nur von handgebauten Bewässerungsanlagen, sondern in den Sommermonaten (August, September) auch von den heftigen Monsunregenfällen dieser Region bewässert. Er wird früher als andere Sorten geerntet und entfaltet beim Kochen so sein intensives Aroma!

### Jasmin und Basmatireis. Beide schmecken herrlich!

**Beiden Sorten** ist übrigens gemeinsam, dass sie in ihren Herkunftsländern selbstverständlich **mit den Händen** oder **mit Stäbchen** verzehrt werden. Bei **Jasmin Reis** spürt man, wie diese Eigenschaft den originalgetreuen Verzehr begünstigt: Er klebt, im Gegensatz zum Basmati Reis, beim Kochen ganz leicht zusammen, und ist deswegen für die dekorative Anordnung auf dem Teller besonders gut geeignet! Welche Rezepte Sie besonders gut mit Jasmin und Basmati Reis kochen können, lesen Sie ? [hier](#). Übrigens: wenn Sie auf der Suche nach noch gesünderen Alternativen sind: Beide Sorten, Jasmin Reis und Basmati Reis, gibt es selbstverständlich auch in **Vollkorn**! Warum Vollkornreis gesünder ist und inwieweit er sich von weißem Reis unterscheidet, lesen Sie ? [hier](#) :)

**Dieses Rezept wurde zur Verfügung gestellt von [www.rii-jii.de](http://www.rii-jii.de). Viel Spaß beim Kochen!**