



Istanbul Reis

İstanbul Pilavi



2 Gläser Reis
1 Teeglas Mandeln
½ Teeglas Pistazien
200 g Hühner- oder Truthahnleber
1 Priese Safran
2 EL Butter
2 EL Sonnenblumenöl
3 Gläser Wasser oder Fleischbrühe
1 Glas frische Erbsen oder aus der Dose
2 Kaffeelöffel Salz

- # Reis in warmen Salzwasser bis es abkühlt stehen lassen. Safran für eine halbe Stunde in zwei Esslöffel Wasser warten lassen.
- # Butter und Sonnenblumenöl in einen Topf geben, wenn es erhitzt ist, die gehäuteten Mandeln, Pistazien hinzufügen und rosarot rösten.
- # Mandeln und Pistazien mit einem Löffel aus dem Topf entnehmen und in eine Gefäß legen.
- # In kleine Würfel geschnittene Hühnerleber in den Topf geben und rösten.
- # Den aufgeweichten Reis gut abwaschen und absieben, zu der Hühnerleber geben und bei mittlerer Hitze 5-6 Minuten rösten.
- # Die gerösteten Mandeln und Pistazien hinzufügen und ein paar mal umrühren. Dann das in Wasser gemischte Safran zufügen.
- # Am Schluss die Erbsen aus der Dose und Salz dazumischen und drei Gläser Fleischbrühe hineinschütten. Zuerst bei mittlerer dann bei schwacher Hitze insgesamt 20 Minuten kochen.
- # Danach zwischen dem Deckel und dem Topf Küchenpapier legen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit das Küchenpapier entnehmen, mit der Gabel vorsichtig umrühren. Den Reis nochmals 10 Minuten ruhen lassen, danach in eine feuchte Schale füllen und auf einen flachen Servierteller wenden und servieren.

Tipp: In den Istanbul Reis kann auch ein wenig Hühnerfleisch hinzugefügt werden.