



Eßt und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

## Reis mit Kastanien

Kestaneli Pilav



1 ½ Gläser Reis  
1 Glas gekochte Kastanien  
1 EL Korinthen  
2 Würfelzucker  
½ TL Pfeffer  
½ TL Würzkörner  
1 ½ Kaffeelöffel Salz  
1 TL Öl  
1 Kaffeelöffel Butter  
2 ½ Gläser Wasser oder Fleischbrühe

- # Reis eine halbe Stunde in lauwarmem Salzwasser ruhen lassen, auswaschen und abtropfen.
- # Kastanien kochen, schälen und jede Kastanie in ein paar Teile teilen.
- # In einen Topf Öl erhitzen und die Kastanien einige Male bei mittlerer Hitze durch wenden leicht anbraten und anschließend ausgewaschene und abgetropfte Korinthen hinzugeben.
- # Kastanien und Korinthen zusammen 5 Minuten anbraten und anschließend den Reis hinzugeben.
- # Einige Minuten braten und dann Salz, Gewürzmischung, Pfeffer und Zucker hinzugeben.
- # 2 ½ Gläser Wasser und am Schluß Butter hinzugeben.
- # Zuerst auf mittlerer dann auf niedriger Hitze 20 Minuten kochen lassen.
- # Nach der Kochzeit den Herd ausschalten, zwischen Topf und Deckel Papiertuch einlegen und eine halbe Stunde ruhen lassen.

**Tipp:** Nach dem braten der Kastanien und Korinthen das Öl abtropfen, auf den Boden eines tiefen Blechs die Kastanien und die Korinthen ausbreiten und darauf den normal gekochten Reis schütten und auf einen Servierteller wenden und servieren.