



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

Reis mit Lammfleisch

Büryan Pilavi



½ kg Lammfleisch fein geschnitten
3 Gläser Reis
3 Zwiebel
1 Glas geriebene Tomaten
3 EL Öl
2 EL Butter
3 Gläser Wasser
1 ½ Dessertlöffel Salz
½ Dessertlöffel Pfeffer

Zuerst den Reis auslesen und in lauwarmes Wasser geben, eine halbe Stunde ruhen lassen. Danach die Stärke gut auswaschen, in einen Sieb geben und abtropfen lassen.

In einen Topf drei Eßlöffel Öl geben und erhitzen. Das Fleisch hineinfüllen und ca. 15 Minuten braten. Die fein gehackte Zwiebel dazugeben und die Zwiebel glasig rösten.

Nun die geriebenen Tomaten und den Salz hinzugeben. Das ganze solange köcheln bis die Tomaten eine Tomatenmark ähnliche Konsistenz erlangen. Schließlich drei Gläser heißes Wasser hinzugeben und bis das Fleisch weich wird garen.

In einem anderen Topf Butter einlassen. Reis hinzugeben und ca. 5 Minuten anbraten.

In eine hitzebeständige Backform den gekochten Reis umfüllen. Mit Vorsicht ohne den Reis wegzuschwemmen den Fleisch samt der Brühe dazuschütten.

Die Backform mit Alufolie abdecken. In das zuvor auf 190 Grad vorgeheizte Backofen geben und ca. 20-25 Minuten backen.

Nachdem herausnehmen mit Pfeffer abschmecken, eine halbe Stunde ruhen lassen, vorsichtig umrühren und servieren.

Tipp: Büryan Reis ist eine Rezept der Rumeli Region.