



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

Käfigreis

Kafes Pilavi



2 Gläser Reis
½ kg kleingewürfeltes Hühnerfleisch
1 mittel grosse Zwiebel
1 EL Butter
4 EL Öl
3 EL Gläser Hühnerbrühe
1 ½ KL Salz
1 KL Pfeffer
60 Pistazien
Für den Käfig:
2 EL Butter
1 Teeglas Wasser
1 Ei
1 Prise Salz
Aufnehmbare Menge mehl

- # Den Reis in warmes salziges zitronenhaltiges Wasser für eine halbe Stunde stehen lassen, Anschliessend unter sprudelndem Wasser auswaschen und abtropfen lassen.
- # In einen Topf Butter und Öl erhitzen danach dünn geschnittene Zwiebel hinzugeben und dünsten.
- # Wenn die Zwiebel glasig gedünstet sind, dann die klein gewürfelten Hühnerfleischstücke hinzugeben und bei mittlerer Stufe 15 Minuten dünsten und dabei ab und an umrühren.
- # Den Reis hinzufügen. Alle Zutaten mindestens 10 Minuten dünsten. Salz, Pfeffer und Hühnerfleischbrühe hinzufügen und den Deckel des Topfes schliessen.
- # Den Reis zuerst 5 Minuten bei mittel hoher Stufe köcheln und anschliessend 15 Minuten bei niedriger Stufe köcheln lassen. Zwischen den Topf und dem Deckel ein Papiertuch einlegen und eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Währenddessen die Zutaten für den Käfig zubereiten, in Zimmertemperatur eingeweichte Butter, Ei, Salz und Wasser in eine tiefe Rührschüssel geben. Nach und nach unter Kneten Mehl hinzugeben und eine nicht mehr an der Hand klebende Teigmasse erstellen.
- # Den Teig auf einer mehligem Unterlage mit dem Nudelholz in der Grösse eines runden Backblechs ausrollen.
- # Den runden Boden des Aluminium- oder Kupfertopfs mit Butter einfetten.
- # Vom ausgerollten Teig ein Finger breite Streifen zuschneiden. Zuerst die Streifen wie ein Pluszeichen in den Topf legen und anschliessend die anderen Streifen so legen, damit die Form eines Käfigs entsteht.
- # Nach dem die Streifen eingelegt worden sind wird in die Zwischenräume der quadratischen Maschen Pistazien eingelegt.
- # Den gekochten Reis umrühren auf den Käfig ausbreiten und ebnen.
- # Die Streifenenden, die aus dem Topf ragen auf den Reis nach innen in die Mitte einschlagen. Im zuvor auf 180 Grad vorgeheizten Backofen den Teig rosarot backen.
- # Aus dem Herd nehmen und nach 10 Minuten auf ein flaches Servierteller wenden. Warm servieren.

Tipp: Käfigreis ist ein für spezielle Anlässe zubereitete Reisart der Osmanischen Küche.