



Muschelreis

Midye Pilavi



2 Gläser Reis
1 Zwiebel
2 EL Korinthen
1 EL Pinienkerne
1 Teeglas Öl
1 TL Pfeffer
1 KL Frühlingsgewürzmischung
½ KL Pfeffer
½ KL Zimt
1 ½ KL Salz
3 Gläser warmes Wasser

- # Den Reis säubern, reichlich warmes Wasser, ½ KL Salz und ein paar Tropfen Zitronensaft hinzugeben. Mindestens eine halbe Stunde stehen lassen.
- # In einen Topf Öl geben, bei mittlerer Stufe erhitzen dann Korinthen und Pinienkerne hinzugeben.
- # Dünsten bis die Pinienkerne gelb-braun werden und die Korinthen aufgehen.
- # Klein gehackte Zwiebel und Salz hinzugeben. Die Zwiebel dünsten bis sie einen trockenen Zustand haben aber hierbei nicht anbrennen.
- # Anschliessend in Wasser eingeweichten Reis nach ein paar Mal kaltem Wasser auswaschen und hinzugeben und 4-5 Minuten dünsten.
- # Als letztes Zimt, Frühlingsgewürzmischung, Pfeffer, Salz und 3 Gläser warmes Wasser hinzugeben und einmal gut umrühren und den Deckel schliessen.
- # Den Reis zuerst bei mittlerer Hitze 5 Minuten und anschliessend bei niedriger Hitze 15 Minuten insgesamt 20 Minuten kochen lassen.
- # Zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch legen und eine halbe Stunde ziehen lassen. Lauwarm servieren.

Tipp: Muschel und ähnliche Tiere gehören in der Islamischen Tradition der Kategorie der nicht zu verzehrenden Tiere an und deshalb wird der Reis ohne es in die Muschel zu füllen serviert.