Reis mit Kichererbsen

Nohutlu Pilav

2 Gläser Reis
1 Glas Kichererbsen
1 Zwiebel
5 EL Öl
1 EL Butter
1/” KL Pfeffer
1 ½ KL Salz
3 Gläser Fleischbrühe

Die Kichererbsen den Abend zuvor säubern, waschen und einen fingerbreit mit Wasser überstehend einweichen. Am nächsten Tag mit der Einweichflüssigkeit kochen.
Den Reis in reichlich lauwarmes Wasser einlegen und mindestens eine halbe Stunde einweichen lassen. Danach gut auswaschen und abtropfen lassen.
In einen Topf Öl erhitzen und klein gehackte Zwiebel hinzugeben und dünsten bis die Eigenflüssigkeit verdunstet ist.
Butter und Reis hinzugeben und 2-3 Minuten dünsten. Die gekochten Kichererbsen hinzugeben und unterrühren und schließlich Salz und Fleischbrühe hinzugeben.
Mit geschlossenem Deckel zuerst bei hoher Hitze 5 Minuten danach bei niedriger Hitze 15 Minuten also insgesamt 20 Minuten kochen.
Den Reis vom Herd nehmen und zwischen Decekel und Topf ein Tuch einlegen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.
Nach dieser Zeit Pfeffer einstreuen und ohne den Reis zu beschädigen vorsichtig umrühren. Heiss auf den Tisch bringen.

Tipp: Reis mit Kichererbsen wird in Mittelanatolien zu Hochzeiten, Feiertagen oder ähnlichen wichtigen Anlässen zubereitet.