



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

Schlossreis

Saray Pilavi



2 Gläser Reis
1 Zwiebel
15-20 St. Maronen
6 getrocknete Aprikosen
1 Teeglas Mandeln
1 ½ Gläser Sonnenblumenöl
½ EL Butter
½ TL Zimt
½ TL Frühlingsgewürzmischung
1 TL Zucker
1 TL Pfeffer
2 TL Salz
3 Gläser Fleischbrühe

- # Vorbereitend die Maronen an den Seiten mit einem Messer ritzen in wenig Wasser entweder in einem Topf oder Schnellkochtopf kochen. Damit die getrockneten Aprikosen aufgehen in warmes Wasser einlegen. Die Mandeln für eine kurze Zeit in warmes Wasser einlegen und anschliessend die Haut abziehen.
- # Den Reis in einer Salzlake mindestens eine halbe Stunde einweichen. Danach mit reichlich kaltem Wasser auswaschen und abtropfen lassen.
- # In einem Topf bei mittlerer Stufe Sonnenblumenöl erhitzen und anschliessend Mandeln hinzugeben. Bis die Mandeln sich gelblich verfärben dünsten.
- # Klein gehackte Zwiebel hinzugeben. Dünsten bis die Eigenflüssigkeit der Zwiebel verdunstet ist.
- # In diese Mischung klein gewürfelte trockene Aprikosen und gekochte, geschälte und enthäutete und in 2-3 Stücke geteilte Maronen hinzugeben.
- # Die Zutaten ein paar Minuten dünsten und aus dem Topf unter abtropfen herausnehmen, so dass im Topf noch Öl vorhanden ist.
- # Zu diesem Öl nun Butter hinzugeben und vermischen und anschliessend den Reis hinzugeben und 5 Minuten dünsten.
- # In den Reis Zimt, Zucker, Frühlingsgewürzmischung, Salz und zuvor gedünstete Mandelmischung hinzugeben und unterrühren und 3 Gläser Wasser einfüllen, den Deckel schliessen.
- # Den Reis zuerst bei mittlerer Stufe 10 Minuten und anschliessend bei niedriger Stufe 10 Minuten insgesamt 20 Minuten kochen. Zwischen Deckel und Topf ein Tuch einlegen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Ohne den Reis zu zerdrücken umrühren und in Servierteller füllen.

Tipp: Schlossreis wurde nach dem 17. Jahrhundert in den Osmanischen Schlösser zubereitet und waren sehr beliebt.