



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

## Hochzeitsreis mit Auberginen

Patlıcanlı Düğün Pilavı



5 Auberginen  
½ kg klein gewürfelte Rindfleisch  
1 Zwiebel  
2 Gläser Reis  
8-10 St. Pfefferkörner  
2 EL Butter  
3 ½ Gläser Fleischbrühe  
2 KL Salz  
Zum Braten:  
2 Gläser Öl

- # In den Topf klein gewürfeltes Rindfleisch, geschälte ganze Zwiebel hinzugeben, Pfefferkörner und 4-5 Gläser Wasser hinzugeben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- # Die Auberginen schälen, der Länge nach wie ein Lineal zuschneiden und in Salzwasser einlegen.
- # Die Auberginen aus der Salzlake nehmen abtrocknen und in Öl braten.
- # Den Reis waschen, abtropfen und in Butter glasig dünsten.
- # Währenddessen das Fleisch in ein Sieb herausnehmen, die Pfefferkörner und die Zwiebel herausnehmen und entsorgen.
- # In einen mittel grossen flachen Topf das gekochte Fleisch ausbreiten.
- # Die gebratenen Auberginen über den Rand herausragend dicht an dicht einlegen.
- # Auf die Auberginen den Reis verlegen und ohne zu drücken die Auberginen über den Reis zusammen legen.
- # In 3 ½ Gläser Fleischbrühe Salz einstreuen und diese Mischung in die Reis-Auberginen Mischung einfüllen.
- # Den Deckel des Topfes schliessen und zuerst bei hoher Stufe und danach bei niedriger Stufe insgesamt 20-22 Minuten kochen.
- # Nach dem Kochen zwischen Deckel und Topf ein Tuch einlegen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. Anschliessend in ein flaches Servierteller wenden. Auf Wunsch kann der Reis mit gebratenen Mandeln bestreut werden.

**Tipp:** Diese Reissorte wird in Mersin zu Hochzeiten zubereitet.