



## Hidrellezreis

Hidrellez Pilavi



2 Gläser grober Bulgur  
2 mittel grosse Zwiebel  
1 Prise Safran oder Curry  
2 mittel grosse Karotten  
½ KL Zimt  
½ KL Frühlingsgewürzmischung  
1KL Sesamkörner  
1 KL Pfeffer  
2 KL Salz  
6 EL Öl  
3 ½ Gläser Wasser oder Fleischbrühe  
Für die Oberfläche:  
1 Teeglas gehackte Walnüsse

- # In einem Topf das Öl bei mittlerer Hitze erhitzen und klein gehackte Zwiebel hinzugeben.
- # Die Zwiebel glasig dünsten, etwas dicker als Streichhölzer zugeschnittene Karotten, ausgewaschene und abgetropfte Bulgur und Safran oder Curry hinzugeben.
- # Die Zutaten 3-4 Minuten dünsten und anschliessend 3 ½ Gläser Wasser oder Fleischbrühe hinzugeben.
- # Den Deckel des Reistopfes schliessen, zuerst bei mittlerer dann bei niedriger Stufe 15 Minuten kochen.
- # In den gekochten Reis Salz, Pfeffer, Sesamkörner, Frühlingsgewürzmischung und Zimt einstreuen und vermischen. Mit geschlossenem Deckel 1-2 Minuten bei niedriger Hitze kochen.
- # Den Reis vom Herd nehmen und mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen. (Zwischen Deckel und Topf braucht man kein Tuch einlegen)
- # Heiss in Servierteller füllen, mit grob gehackten Walnüsse bestreuen und zusammen mit Lauchzwiebeln servieren.

**Tipp:** Dieser Reis wird in Anatolien zu den Festlichkeiten des Hidrellez zubereitet.