



Kabune Reis

Kabune



- 3 Gläser Reis
- ½ kg Rindfleisch ohne Knochen
- 2 Zwiebel
- 3 Spitzpaprika
- 8 EL Sonnenblumenöl
- 2 EL Butter
- 1 ½ KL Salz
- 4 ½ Gläser Fleischbrühe

Das Fleisch garen und anschliessend zerrupfen. Den Reis für eine halbe Stunde in Salzlake einlegen. Danach mit reichlich kaltem Wasser auswaschen und abtropfen lassen.

In einem Topf 8 Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen, danach den Reis einfüllen und glasig dünsten (etwa 10 Minuten).

Den gedünsteten Reis in eine separate Schale füllen. In den gleichen Topf die halbkreisförmig zugeschnittenen und mit einem halben Dessertlöffel eingeriebenen Zwiebel legen.

Über die Zwiebel das gerupfte Fleisch geben und anschliessend dünn geschnittene Spitzpaprika einlegen.

Zuletzt den gedünsteten Reis einfüllen und leicht einpressen. Auf den Reis Butterstücke legen, Salzen, Fleischbrühe hinzugeben und nicht vermischen.

Den Deckel des Topfs schliessen und bei mittlerer Stufe 10 Minuten und danach bei niedriger Stufe 15 Minuten kochen.

Zwischen Deckel und Topf ein saugfähiges Tuch einlegen und 20 Minuten ruhen lassen.

Später ohne den Reis zu brechen umrühren und weitere 10 Minuten ruhen lassen.

In ein Servierteller geben und zu Tisch bringen.

Tipp: Kabune ist eine Reisart mit Fleisch, das Isparta eigen ist.