



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

Reis mit Würstchen

Sosisli Pilav



1 ½ Gläser Reis
4 Würstchen
½ EL Tomatenmark
5 Lauchzwiebel
8 EL Öl
3 Gläser Wasser oder Fleischbrühe
1 ½ KL Salz
½ KL Pfeffer

- # Den Reis in warmes Salzwasser für eine halbe Stunde einlegen. Die Würstchen dünn zuschneiden, das weisse und das Grüne der Lauchzwiebel separat zuschneiden.
- # In einem Topf das Öl erhitzen und das Weisse der Zwiebel hinzugeben und weich dünsten.
- # Danach Tomatenmark und Würstchen hinzugeben und dünsten bis die Würstchen sich aufblehen.
- # In Wasser eingelegten, ein paar Mal ausgewaschenen und abgetropften Reis hineinfüllen. Ohne die Form der Würstchen zu beschädigen weitere 3-4 Minuten dünsten.
- # Zu dieser Mischung das klein gehackte Grüne der Zwiebel, Salz und Pfeffer hinzugeben und vermischen, Wasser oder Fleischbrühe hineinfüllen.
- # Den Deckel verschliessen. Zuerst bei mittlerer dann bei niedriger Stufe insgesamt 20-22 Minuten kochen.
- # Zwischen Deckel und Topf ein saugfähiges sauberes Tuch einlegen und eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Nach dieser Zeit ohne den Reis zu beschädigen vorsichtig umrühren, in ein leicht angefeuchtete Schale einfüllen und auf ein Servierteller wenden.
- # Petersilie oder mit Dill verzieren und servieren.

Tipp: Diesen Reis kann man auch anstelle der Würstchen mit 12 dünn geschnittenen Wurstscheiben zubereiten.