Hochzeitsreis

Düğün Pilavı

2 Gläser Reis
½ kg klein gewürfeltes Lammfleisch
2 mittel grosse Zwiebel
1 Teeglas trockene Trauben ohne Kern (Sultanien)
1 Glas Kichererbsen
1 EL Butter
5 EL Öl
1 ½ KL Salz
1 KL Pfeffer
2 ½ - 3 Gläser Fleischbrühe

Klein gewürfeltes Fleisch und Kichererbsen seperat kochen. Reis in warmes Salzwasser für eine Stunde einweichen.
In einem Topf Butter und Öl erhitzen, klein gehackte Zwiebel, ½ Dessertlöffel Salz und Pfeffer hinzugeben.
Den Herd auf niedrige Hitze schalten, zu den gedünsteten Zwiebel das Fleisch, die Kichererbsen und die trockenen Trauben geben und einige Male wenden.
Danach im Wasser eingeweichtes, mit kaltem Wasser ausgewaschenes Reis hineinfüllen und nicht umrühren.
Zu dem Reis ein Dessertlöffel Salz und drei Gläser Fleischbrühe vorsichtig hineinfüllen. Zuerst bei mittlerer Hitze 17 Minuten kochen. Zwischen Deckel und Topf ein saugfähiges Tuch einlegen und eine halbe Stunde ruhen lassen.
Den Reis auf ein grosses flaches Teller wenden und zu Tisch bringen.

Tipp: Bei der Zubereitung des Hochzeitsreises ist die Verwendung eines Topfes mit einem runden Boden zu empfehlen.