



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

Vezierreis

Vezir Pilavi



2 Gläser Reis
6 EL Öl
1 KL Salz
4 Gläser Fleischbrühe
Für die Oberfläche:
250 g klein gewürfeltes Kalbsfleisch
1 Zwiebel
1 Glas Erbsen aus der Dose
1 Spitzpaprika
1 EL Tomatenmark
3 EL Öl
Prise Salz

- # Zuerst das Fleisch im Topf oder Schnellkochtopf mit vier Gläser Wasser weichkochen.
- # Danach das Fleisch in ein Sieb herausnehmen und die Fleischbrühe auffangen. Falls die Fleischbrühe nicht ausreicht mit Wasser vier Gläser ergänzen.
- # Den Reis in lauwarmes Wasser einlegen und anschliessend mit kaltem fließendem Wasser auswaschen und gut abtropfen lassen.
- # In einen Topf Öl erhitzen und anschliessend den Reis hinzugeben, bei mittlerer Stufe 5-6 Minuten dünsten. Salz und 4 Gläser Fleischbrühe hinzugeben und den Deckel verschliessen.
- # Den Reis zuerst bei mittlerer Stufe 10 Minuten, danach bei niedriger Stufe 10 Minuten insgesamt 20 Minuten kochen. Zwischen Topf und Deckel ein Papiertuch einlegen.
- # Während der Ziehzeit die Zutaten für die Reisoberfläche zubereiten. In einen Topf drei Esslöffel Öl erhitzen und klein gehackte Zwiebel hinzugeben und schwarz dünsten.
- # Klein gehackte Spitzpaprika und weichgekochtes Fleisch hinzugeben und einige Minuten dünsten. Mark, Salz und als letztes Erbsen hinzugeben. Den Deckel des Topfes schliessen und 10 Minuten kochen anschliessend vom Herd nehmen.
- # Den Reis vorsichtig umrühren und in Servierteller füllen. Die Fleischmischung auf den Reis füllen und warm servieren.

Tipp: Wenn dieser Vezierreis mit frischen Erbsen zubereitet wird, dann sollten die Erbsen zuvor 15-20 Minuten vorgekocht werden.