



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

Sultan Resat Reis

Sultan Reşat Pilavi



2 ½ Gläser Reis
1 ½ Gläser Öl
3 Gläser Wasser oder Fleischbrühe
1 KL Salz
Für die Klösschen:
300 g Hackfleisch
1 kleine Zwiebel
1 dicke Scheibe altbackenes Brot
Prise Salz
Prise Pfeffer
4 EL Öl
1 EL Tomatenmark
1 ½ Teegläser Wasser

Den Reis säubern und für eine halbe Stunde in lauwarmes, salziges und zitronenhaltiges Wasser einlegen. Nach dieser Zeit den Reis ein paar Mal mit kaltem Wasser auswaschen, in einen Sieb füllen und abtropfen lassen.

In einen Topf 1 ½ Teegläser Öl erhitzen und den abgetropften Reis hinzugeben. Bei mittlerer Hitze unter stetigem Umrühren 5 Minuten dünsten.

Drei Gläser Wasser oder Fleischbrühe einfüllen. Zuerst bei mittlerer Hitze 10 Minuten und anschließend bei niedriger Hitze Minuten also insgesamt 20 Minuten kochen. Zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Währenddessen die Klösschen zubereiten; über das altbackene Brot die Zwiebel reiben und ein wenig vermischen. Hackfleisch, Salz und Pfeffer hinzugeben und kneten. Anschliessend aus dieser Klösschenmasse Klösschen in der Grösse einer Murmel formen.

In eine weite Pfanne 4 EL Öl erhitzen und die Klösschen einfüllen. Unter hin und her Bewegen der Pfanne die Klösschen dünsten. Den Tomatenmark in 1 ½ Gläser lauwarmes Wasser vermischen und über die Klösschen giessen. Mit geschlossenem Deckel 15 Minuten kochen.

Den Reis nach seiner Ziehzeit vorsichtig ohne den Reis zu zerdrücken umrühren. In eine leicht angefeuchtete Schale unter leichtem Pressen einfüllen und in ein flaches Servierteller weden.

Auf den Reis die zubereiteten Klösschen verteilen und servieren.

Tipp: Je nach Jahreszeit können in der Zubereitung der Klösschen des Sultan Reşat Reises anstatt Tomatenmark auch Tomaten verwendet werden.