



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

Akazienreis

Akasya Pilavi



2 Gläser Reis
250 g klein gewürfeltes Kalbfleisch
15 Schalotten
1 Glas frische Erbsen
1 mittel grosse Karotte
1 mittel grosse Tomate
2 EL Butter
2 EL Öl
3 Gläser Wasser
7-8 Zweige Dill
1 KL Salz

- # Das klein gewürfelte Fleisch mit so viel Wasser füllen, so dass sie mit Wasser zugedeckt sind und entweder im Topf oder im Schnellkochtopf kochen. Nach dem Kochen das Fleisch in noch kleinere Stücke zerstückeln.
- # Die Erbsen säubern und mit einem halben Teelöffel Karbonat sowie mit einem halben Teelöffel Salz untergemischtes Wasser kochen.
- # Den Reis säubern und eine halbe Stunde in lauwarmes salziges Wasser einlegen. Anschliessend mit reichlich kaltem Wasser auswaschen.
- # In einen Topf und Öl erhitzen und die geschälten Schalotten hinzugeben und glasig dünsten.
- # Mit der groben Seite der Hobel gehobelte Karotten hinzugeben und weich dünsten.
- # Danach in Würfel zugeschnittene Tomaten, weichgekochten Erbsen und das Fleisch hinzugeben und weitere 5 Minuten kochen.
- # Zu diesen Zutaten drei Gläser Fleischbrühe und Salz hinzugeben. Sobald es anfängt zu kochen, dann den Reis hinzugeben, vermischen und den Deckel des Topfes verschliessen.
- # Den Reis zuerst bei mittlerer Hitze 2 Minuten und danach bei niedriger Hitze 15 Minuten und insgesamt 17 Minuten kochen. Zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch einlegen und 20 Minuten ziehen lassen.
- # Nach dieser Zeit klein gehackte Dill untarrühren ohne den Reis zu zerdrücken.
- # Nach einer gewünschten Art und Weise zu Tisch bringen.

Tipp: Das Karbonat, das den gekochten Erbsen beigemischt wird, dient dazu, dass die Farbe grün und lebendig erscheint.