



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

Tavernenreis

Meyhane Pilavi



2 ½ Gläser Bulgur
1 grosse Zwiebel
250 g klein gehacktes Lammfleisch
4 Spitzpaprika
2 mittel grosse Tomaten
2 mittel grosse Karotten
1 EL Mark
1 KL trockene Minze
1 ½ Gläser Öl
4 Gläser Fleischbrühe
2 KL Salz

Klein gewürfeltes Fleisch nochmals klein schneiden. In einem Topf Öl erhitzen und das Fleisch hinzugeben. Bis das Fleisch die Eigenflüssigkeit abgibt und diese verdunstet ist dünsten.

Währenddessen die Zwiebel klein hacken. Die Karotten schälen und klein Würfeln. Die Spitzpaprika entkernen und klein zuschneiden.

Nach dem das Fleisch gedünstet ist die Zwiebel, Spitzpaprika hinzugeben und dünsten bis die Zwiebel sich zusammengezogen haben.

Tomaten hinzugeben und ein paar Mal umrühren und anschliessend augewaschene und abgetropfte Bulgur hinzugeben und 1-2 Minuten dünsten.

Danach Salz und Fleischbrühe hinzugeben und bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen.

Zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch einlegen und 10 Minuten ziehen lassen. Gleich im Anschluss Minze unterrühren.

Heiss servieren.

Tipp: Dieser Reis wird heiss verzehrt und braucht deshalb ist es nicht nötig es länger ziehen zu lassen.