



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

Daghestan Pilav

Dağistan Pilavı



2 ½ Gläser Reis
3 mittel grosse Kartoffel
3 mittel grosse Tomaten
3 mittel grosse Zwiebel
½ Hähnchen
1 Glas Kichererbsen
5 EL Öl
2 EL Butter
1 KL Pfeffer
2 KL Salz
3 Wasser Hühnerbrühe

- # Das Hühnerfleisch in einen Topf geben und soviel Wasser füllen bis es unter Wasser steht und kochen.
- # Kichererbsen und Kartoffel kochen. Reis in lauwarmes Salzwasser eine Stunde einlegen.
- # Bei mittlerer Hitze in einem Topf das Öl erhitzen und die klein geschnittene Zwiebel hinzugeben. Die Zwiebel dünsten bis die Flüssigkeit abgegeben und verdampft ist und anschliessend bei Seite legen.
- # Bei der Herstellung des Daghestan Reises wird ein flacher und breiter Topf verwendet. Den Topf auf den Herd stellen und die Hälfte der Butter zerlassen.
- # Zuerst das zerrupfte Hühnerfleisch auf die unterste Ebene des Topfes ausbreiten, anschliessend Schicht für Schicht gekochte und gewürfelte Kartoffel, gedünstete Zwiebel, geschälte und gewürfelte Tomaten, gekochte Kichererbsen und als letztes in Wasser eingelegten und ein paar Mal ausgewaschenen Reis hineinfüllen (jede Schicht leicht unter einpressen belegen).
- # Die Oberfläche mit einem Löffel geschmolzener Butter, Salz und Pfeffer bestreuen. Vorsichtig lauwarme Hühnerbrühe einfüllen.
- # Den Deckel des Topfes schliessen, zuerst bei mittlerer Hitze 20 Minuten, danach bei niedriger Hitze 10 Minuten insgesamt 30 Minuten kochen.
- # Den Topf vom Herd nehmen und eine halbe Stunde ruhen lassen.
- # Anschliessend den Topf in ein Flaches Teller wenden und zu Tisch bringen.

Tipp: Daghestan ist eine autonome türkische Republik in der nordkaukasischen Region.