



Hedschas (Hicaz) Reis

Hicaz Pilavi



2 Gläser Reis
1/2 Gläser Kichererbsen
1 Orangenschale
1 EL Butter
4 EL Öl
1/2 KL Pfeffer
1 KL Salz
3 Gläser Fleischbrühe
Für das Ragout:
1/2 kg Schafsfleisch
4 mittel grosse Zwiebel
3 EL Öl
1/2 KL Salz
1 Glas warmes Wasser

- # Die Kichererbsen säubern, waschen und in sauberes Wasser einlegen. Am nächsten Tag dem Einlegewasser weich kochen.
- # Währenddessen das Ragout für den Reis zubereiten, die Zwiebel halbkreisförmig zuschneiden und in Öl dünsten bis sie sich verformen.
- # Ein Stück Schafffleisch hinzugeben und einige Male wenden und den Deckel des Topfes schliessen. Nachdem das Fleisch die Eigenflüssigkeit abgegeben und diese verdampft ist Salz und warmes Wasser einfüllen und bei niedriger Stufe mindestens eine Stunde kochen.
- # Während der Garzeit den gesäuberten Reis in lauwarmes Wasser mit Salz und Zitronensaft einlegen. Die Orangenschalen schälen .
- # Damit die Orangenschalen ihren bitteren Geschmack abgeben die in Wasser kochen und die Flüssigkeit ausschütten. Diesen Kochvorgang unter Austausch des Kochwassers weitere zwei Mal durchführen.
- # Den für eine halbe Stunde eingelegten Reis mit reichlich Wasser auswaschen und in einen Sieb füllen und abtropfen lassen.
- # In einem Topf Öl und Butter erhitzen und Reis und Salz hinzugeben. Dünsten bis der Reis glasig wird.
- # Weich gekochte Kichererbsen, gekochte und gehackte Orangenschalen und Pfeffer hinzugeben, ein bis zwei Minuten dünsten und anschliessend 3 Gläser Fleischbrühe einfüllen.
- # Den Deckel des Topfes schliessen und zuerst bei mittlerer Stufe 10 Minuten danach 10 Minuten bei niedriger Stufe insgesamt 20 Minuten kochen. Danach zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
- # Nach dieser Zeit den Reis umrühren, in Servierteller umfüllen und auf den Reis das gekochten und in Stücke aufgeteilte Ragoute legen und servieren.

Tipp: In den Hedschas Reis kann ein halbes Teeglas lauwarmes Wasser, in dem für eine halbe Stunde ein Teelöffel Safran eingelegt wurde, hinzugegeben werden.