Usbekischer Reis

Özbek Pilavı

2 Gläser Reis
2 mittel grosse Karotten
1 grosse Zwiebel
250 g klein gewürfeltes Fleisch
4 Knoblauchzehen
1 Teeglas getrocknete Trauben ohne Kern
½ TL Frühlingsgewürzmischung
½ TL Zimt
1 ½ KL Salz
1 KL Pfeffer
3 Gläser Fleischbrühe
1 Teeglas Sonnenblumenöl
1 Teeglas Butter

Klein gewürfeltes Fleisch ohne Zugabe von Öl oder Fett bei mittlerer Hitze dünsten bis das Fleisch seine Eigenflüssigkeit abgegeben hat und es verdampft ist. Danach 3 Gläser Wasser hineinfüllen und weich kochen.
Währenddessen den Reis in lauwarmes salziges und zitronensafthaltiges Wasser für eine halbe Stunde einlegen. Die Zwiebel klein zuschneiden. Die Knoblauch samt der Schale waschen. Die Karotten dünn wie Streichhölzer zuschneiden. Die trockenen Trauben in Wasser einlegen.
Das weichgekochte Fleisch in ein Sieb herausnehmen und die Kochflüssigkeit nach bedarf auf 3 Gläser ergänzen.
In einen Topf Sonnenblumenöl und Butter einfüllen und den Herd auf hohe Stufe einstellen. Zwiebel dünsten bis sie glasig geworden sind.
Danach Karotten und die Knoblauchzehen hinzugeben und unter Umrühren dünsten bis die Karotten die Eigenflüssigkeit abgegeben haben.
Dazu in Wasser eingelegte und mit kaltem Wasser ausgewaschenen und abgetropften Reis hinzugeben und 5 Minuten dünsten.
Dazu die getrockneten Trauben, Salz, Pfeffer, Frühlingsgewürzmischung, Zimt, weich gekochtes Fleisch und 3 Gläser Fleischbrühe hinzugeben, umrühren und den Deckel schliessen.
Den Reis bei mittlerer Stufe 10 Minuten danach bei niedriger Stufe 10 Minuten insgesamt 20 Minuten kochen und vom Herd nehmen. Zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
Den Reis vorsichtig umrühren und in Servierteller geben.

Tipp: Die Zubereitung des usbekischen Reises wird in verschiedenen Quellen unterschiedlich beschrieben. Diese Rezeptur des usbekischen Reises bei Mütevazi Lezzetler beruht sich auf eine Originalrezeptur eines usbekischen Chefkochs.