

Ägyptisches Koshary

von Jonas Rindlisbacher

Mengen für 10 Personen

500 g Langkornreis	
1.2 Liter Bouillon (flüssig)	Reis in einem Topf mit etwas Öl ca. 2min anbraten. Bouillon hinzufügen, aufkochen und bei kleiner Hitze zugedeckt garen.
500 g rote Linsen	abspülen und mit 5 Tassen Wasser in einen anderen Topf geben.
3.0 Stück Knoblauchzehen	
2.0 Stück Lorbeerblatt	hinzufügen und aufkochen. 20-30min bei kleiner hitze köcheln, bis die Linsen gar sind. Mit Salz würzen und überschüssige Flüssigkeit abgiessen.
500 g Hörnli	Nach Verpackung kochen.
5.0 Stück Zwiebeln	dünn schneiden und in öl knusprig braten.
2.0 Stück Zwiebeln	fein schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebeln andünsten.
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Tomatenpuree	Hinzufügen und gut würzen mit Baharat, Salz und Pfeffer. 20min unter Rühren köcheln
1.0 kg Kichererbsen	Reis, Linsen, Teigwaren und Kichererbsen mischen und mit der Tomatensauce servieren. Jeweils mit den Röstzwiebeln garnieren.