



Pilaf mit Lammfleisch

von roma_zubenko@hotmail.com

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Berbere, Petersilie, Kreuzkümel, Dill, Salz

670 g Basmatireis
1.2 kg geschnetztes Rindfleisch
3 dl Öl
500 g Rüebli
300 g Zwiebel
12 Stück Knoblauchzehen 1
3.0 Stück Tomaten
100 g rote Zwiebel

Die Zwiebel und die Karotte hacken. Die Zwiebel in Pflanzenöl goldbraun anbraten. Die Karotten und die Lammfleischwürfel hinzufügen. Umrühren, bis alles gut vermischt ist. Salz und Gewürze in das Gericht geben. Wasser in den Topf gießen, umrühren und köcheln lassen, bis das Fleisch weich ist. Knoblauch, Reis und Berberitze zugeben. So lange kochen, bis das Fleisch weich ist.

Die Kräuter hacken und über den Pilaw streuen.

Tipp: 2,5 kg Reis mit 5l Wasser und 25 g Salz aufkochen und wenn Wasserpegel unterhalb der Reiskörner ist, ausquellen lassen.