Plow is baranini (Reiseintopf mit Lammfleisch) von merlin

Mengen für 42 Personen

Gewürze: Salz, Cayenne Pfeffer

1.05 kg Rosinen	in Wasser einweichen.
6.3 Liter Wasser	1/3 des Wassers zum Einweichen der Rosinen verwenden. Den Rest für später bereit halten.
16.8 EL Öl	in der Pfanne erhitzen.
2.52 kg Voressen / Ragout	Lammragout in Öl anbraten
33.6 Stück Zwiebeln	rüsten und in Würfel schneiden. dem angebratenen Lammfleisch zusammen mit
2.52 kg Rüebli	gerüstet und in Streifen geschnitten beifügen. Kurz andünsten.
3.36 kg Basmatireis	über das Fleisch verteilen und mit den eingeweichten Rosinen samt Einweichwasser ablöschen. Das restliche Wasser ebenfalls beigeben. würzen kurz umrühren. Deckel schliessen und 30 - 40 min auf niederer Stufe garen. (Deckel geschlossen lassen)