

Rezept Januar 2013 - Reis nach iranischer Art

Hauptgericht



Zutaten

200 g Hom Mali Reis (WL)
1 Kartoffel
Salz, Olivenöl, Butter
Kurkuma oder Safran

Buntes Schmorgemüse, z.B.
Aubergine
Zucchini
Tomaten
Oliven
Kapern
Olivenöl (WL)

So geht's

1. Reis waschen und in kochendem Salzwasser 20 Min. kochen.
2. Kartoffel schälen, in feine Scheiben hobeln. 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter im Topf schmelzen lassen. Kartoffelscheiben auf einem flachen Topfboden oder Pfannenboden verteilen. Mit Salz würzen. Den vorgekochten Reis mit Butter und Safran oder Kurkuma würzen und darauf geben. 30 Min. bei schwacher Hitze und geschlossenem Deckel (mit feuchtem Geschirrtuch noch zusätzlich abdichten)
3. Kurz in kaltes Wasser tauchen und auf eine Platte stürzen.
4. Nach Belieben buntes Gemüse dazu anbieten.

- Rezept Januar 2013 -