

## Rezept

# Biryani

Ein Rezept von Biryani, am 29.05.2023

## Zutaten

<b>400 g</b> Basmati-Reis	<b>1 TL</b> Salz
<b>500 g</b> Lammfleisch 3-4 Knoblauchzehen	<b>1</b> Zwiebel
<b>4 EL</b> Öl	<b>70 g</b> frischer Ingwer
<b>3</b> Lorbeerblätter	<b>6</b> Gewürznelken
<b>2 EL</b> gehackte Mandeln	<b>1</b> Zimtstange
<b>1 TL</b> Safranfäden	<b>100 ml</b> Milch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis in eine Schüssel geben, waschen und durch ein Sieb abgießen. Mit 800 ml Wasser und dem Salz in einen Topf geben und 10 Min. kochen lassen. Durch ein Sieb abgießen und beiseite stellen.
2. Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Ingwer schälen und im Mixer zu einer Paste pürieren.
3. Das Öl in einem Topf erhitzen. Gewürznelken, Lorbeerblätter und Zimtstange darin ½ Min. anrösten. Die pürierte Masse und das Fleisch hinzufügen und bei schwacher Hitze 15-20 Min. braten, bis das Fleisch weich ist.
4. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Das Fleisch und die beim Braten entstandene Sauce in eine feuerfeste Form füllen. Die Mandeln darüber streuen und den Reis darüber verteilen.
5. Die Milch mit dem Safran verrühren und gleichmäßig über den Reis gießen. Die Form mit Alufolie abdecken und an den Rändern gut verschließen. Das Biryani etwa 20 Min. im heißen Ofen (Mitte) backen und in der Form servieren.