

Rezept

Reis mit Lamm und Rosinen

Ein Rezept von Reis mit Lamm und Rosinen, am 19.04.2024

Zutaten

400 g Basmatireis	Salz
50 g Rosinen	600 g Lammschulter oder -keule
3 Zwiebeln	6 EL Olivenöl
Pfeffer	1/2 TL gemahlener Kardamom
1 1/2 TL Kurkumapulver	1 TL Chilipulver
1 Döschen Safranfäden (0,1 g)	1 unbehandelte Orange
30 g Pistazienkerne	30 g Mandelstifte

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 800 kcal

Zubereitung

1. Den Reis in kochendem Salzwasser ca. 7 Min. kochen, sehr gut abtropfen lassen. Die Rosinen kurz in lauwarmem Wasser einweichen. Das Lamm in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. Die Zwiebeln in 2 EL Öl glasig dünsten. Pfeffer, Kardamom, Kurkuma und Chilipulver darüber stäuben, kurz anschwitzen, dann das Lamm dazugeben. Den Safran in wenig warmem Wasser auflösen und mit den Rosinen dazugeben. Alles mit 1/4 l Wasser aufgießen, salzen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 Std. schmoren.
3. Die Orange heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Saft auspressen. Schale und Saft unter das Fleisch mischen.
4. Das übrige Öl mit 100 ml Wasser in einen Topf geben. Ein Drittel vom Reis darauf geben und mit der Hälfte des Lammfleisches bedecken. Ein Drittel Reis einfüllen und mit dem restlichen Lamm bedecken. Den übrigen Reis darauf verteilen. Die Pistazienkerne hacken und mit den Mandelstiften auf der Oberfläche verteilen. Den Topfdeckel mit einem Tuch umwickeln und auf den Topf setzen. Pollo bei schwacher Hitze ca. 1 Std. garen.