



## Arabisches Reisgericht Kabse

★★★★★

*Fleischeslust*

**Vorbereitungszeit:** 1 Std., 30 Min. **Kochzeit:** 2 Std., 25 Min. **Gesamtzeit:** 3 Std., 55 Min. **Schwierigkeitsgrad:** Leicht **Portionen:** 8 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

### ZUTATEN

- 4 Zwiebel(n)
- 8 Tomate(n)
- 3 Knoblauchzehe(n)
- 4 Limone(n), getrocknete braune (Orientladen)
- 1 Pck. Mandel(n), ganze
- 1 Pck. Pinienkerne
- 1 Peperoni
- 1 kg Reis, parboiled
- 1 TL Safran
- Salz
- 1 TL Muskat
- ½ TL Pfeffer, weißer
- ½ TL Pfeffer, schwarzer
- 1 TL Zimtpulver
- 1 EL, gestr. Kümmelpulver
- 3 Würfel Fleischbrühe oder Hühnerbrühe
- 1 EL, gestr. Kardamom, gemahlen
- 2 kg Lammfleisch oder Hähnchen
- Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Lamm oder Hähnchen im Schnellkochtopf mit Wasser und Brühwürfeln kochen (1 Stunde beim Hähnchen, 2 bis 3 Stunden beim Lamm).

Den Reis ein paarmal waschen, dann ½ Stunde im warmem Wasser stehen lassen, den Safran dazugeben und umrühren.

Die Tomaten erst blanchieren, dann mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen. Zu möglichst kleinen Würfeln hacken. Die Zwiebeln ebenfalls sehr fein hacken.

In einem schweren Topf (möglichst Gusseisen) die Zwiebeln in Öl anbraten, bis sie leicht glasig sind, dann die Tomaten dazugeben, mit braten aber nicht alles verdampfen lassen, es muss noch Saft von den Tomaten vorhanden sein. Die trockenen Limonen dazugeben, sowie alle restlichen Gewürze und die scharfe Peperoni und alles ca. 4 Minuten schmurgeln lassen, dann vom Herd ziehen.

Den Reis abtropfen lassen und dann warten bis das Fleisch fertig gekocht ist. Wenn das Fleisch fertig ist, die Brühe aufheben!

Nun nochmal den Topf auf den Herd stellen und den Reis hineingeben. Ein bisschen umrühren und so viel Brühe drauf gießen, dass der Reis komplett bedeckt ist und die Brühe ca. 1 cm über der Reisoberfläche steht. Zum Kochen bringen und dann alles ca. ½ bis ¾ Stunde bei mäßiger bis leichter Hitze köcheln lassen.

Dann kann man das Fleisch würzen und kurz rundherum in Öl anbraten.

Die Mandeln in einen kleinen Topf in Wasser geben, zum Kochen bringen, dann abschrecken und die Haut abziehen. In einer kleinen Pfanne mit Olivenöl braten, bis sie goldbraun werden. Danach die Pinienkerne kurz anrösten.

Wenn das Reisgericht fertig ist, alles auf eine große Servierplatte stürzen und die Nüsse und das Fleisch darauf verteilen.

Dazu reicht man noch klein gehackte Tomaten und Gurken mit Olivenöl Salz und Zitrone und Joghurt.

Holt die meisten Zutaten aus einem orientalischen Laden, dort ist es günstiger und man bekommt die Originalware.