



GEWÜRZE
DER WELT



Rezeptkarte N° 65

Pilaw mit Rosenharissa



15 Minuten








15 Minuten



30 Minuten

Zutaten

- 150 g Basmatireis, nach Packungsanweisung gegart
-  Olivenöl
- 2 rote Zwiebeln, fein gewürfelt
- 100 g Korinthen
- 1 TL geriebene Zitronenschale
-  1 Stück Zimtstange
-  3 Kardamomkapseln, angedrückt
-  etwas Gemüsebrühe
-  1 EL Rosenharissa
-  Schwarzer Pfeffer
-  Meersalz
- 3 EL gehobelte Mandeln, in einer trockenen Pfanne geröstet
- ein paar Zweige Petersilie, gehackt,
- Minzeblätter, gehackt

Rezept

Basmatireis nach Anweisung kochen und beiseitestellen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Korinthen, Zitronenschale, Zimtstange, Kardamom und Rosenharissa hinzugeben und kurz anrösten, dabei reichlich Olivenöl und etwas Gemüsebrühe hinzugeben, damit alles schön sämig (aber nicht flüssig) wird. Vom Herd nehmen, 2/3 der gehobelten Mandeln und Kräuter untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2/3 der Zwiebelmischung unter den fertigen Basmatireis rühren und in einer Schüssel anrichten. Das restliche Zwiebelgemüse sowie die restlichen Mandeln und Kräuter darüber geben und servieren.

Guten Appetit!