



PILAV

(Dieses Rezept / Gericht stammt aus der Oase Palmyra. Palmyra ist eine Wüsteninsel im Osten von Syrien, voller antiker Ruinen, 250 km nord - ostwärts von Damaskus entfernt. Pilav ist ein orientalisches Gericht, das auch einem Europäer köstlich schmeckt vor allem

den Kindern, wenn es wie bei den Beduinen aus einem Topf gemeinsam, mit der rechten Hand gegessen wird.

Ich habe diese Art des Essens mit Kindern ausprobiert. Nach anfänglichem Zögern, das Besteck fehlte ja, hatte ich die Sympathien auf meiner Seite.)

Zutaten für 6 Personen

2	Tassen	Langkornreis	
100	gr.	Pistazien	
1	Prise	Salz	
6	längliche	Möhren	
3	mittelgroße	Tomaten	
1	mittelgroße	Zwiebel	
3	Knoblauchzehen		
3	Esslöffel	Butter	
300	gr.	Kalbfleisch	
400	gr.	Lammfleisch	
3	lange	Auberginen	
3	Tassen	Fleischbrühe	
1	Teelöffel	Pfeffer	

Olivenöl zum Braten

Garzeit: etwa 50 Minuten bei 180°, Backofen vorheizen.

Zubereitung:

Den Reis in kaltem Wasser 30 Minuten in Salzwasser einweichen, dann das Wasser abgießen.

Die Möhren waschen, Oberfläche abschaben und unzerkleinert etwa 10 Min. in Salzwasser kochen, dann das Wasser abgießen.

Die Tomaten waschen und die Stielansätze ausstechen.

Dann die Tomaten oben auf der Stielseite kreuzweise einschneiden und kurz mit heißem Wasser überbrühen. Danach die Tomaten enthäuten und in Würfel schneiden.

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen enthäuten und fein reiben.

Die Butter erhitzen und das in gulaschgroße geschnittene Fleisch zusammen mit den Tomaten, der Zwiebel und dem Knoblauch bei schwacher Hitze so lange dünsten, bis kein Fleischsaft mehr vorhanden ist.

Die Auberginen waschen, von den Stielansätzen befreien und der Länge nach in etwa 1 / 2 cm dicke Scheiben schneiden. Danach etwa 20 min. in Salzwasser legen. Danach abtrocknen

Die Möhren ebenfalls der Länge nach in etwa 1 / 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Das Öl in einer größeren Pfanne erhitzen und die Möhren- und Auberginenscheiben darin von jeder Seite etwa 1 min. anbraten.

Den Boden einer runden, feuerfesten Form (mit Deckel) mit der Fleisch- Zwiebel -, Knoblauchmasse bedecken.

Dann die Fleischmasse von der Mitte aus abwechselnd mit den Auberginen - und Möhrenscheiben auslegen bis die Fleischmasse völlig bedeckt ist.

Den Reis mit den Pistazien mischen und in die Mitte geben, die Form mit der Fleischbrühe auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Form in den Backofen schieben und etwa 35 min. garen.

Danach alles auf eine Platte stürzen und servieren.

Es schmeckt, trotz der Arbeitszeit, hervorragend.

Und denken Sie nicht an das " böse " Sprichwort:

" Was der Bur nit kennt, das fret er nit. "