

Zurbian Adeni

JEMEN

Zubereitung:

Die Zwiebeln in längliche Stücke schneiden und in Öl anschwitzen, dann aus dem Topf nehmen, da sie später für die Sauce verwendet werden. Das Fleisch in Stücke (4 x 4 x 2 cm) schneiden und im Topf anbraten. Grob geschnittene Kartoffeln hinzufügen. Für die Sauce den Joghurt, die angebratenen Zwiebeln, Gewürze, Salz und Knoblauch im Mixer zerkleinern. Das Gemisch in den Topf mit Fleisch und Kartoffeln geben und dort gemeinsam köcheln, bis Kartoffeln und Fleisch eine typisch braune Färbung annehmen. Wasser zum Kochen bringen und Kardamom, Nelken, Zimt, Salz und Lorbeerblätter hinzufügen. Anschließend den Reis darin für ca. 5 Minuten kochen. Der Reis wird zu den restlichen Zutaten hinzugefügt und das Gericht mit Safran verfeinert.

Im Original und heute hier wird der Reis mit spezieller Kohle geräuchert.

Zutaten für 15 bis 20 Personen:

2 kg Reis, am besten Mahmod Basmati Rice
2 kg Kartoffeln (festkochend)
750 g Zwiebeln
4-5 kg Lammschulter
Öl
1 kg Joghurt
1 Knolle Knoblauch
100 g Ingwer (frisch)
200 g Rosinen
200 g Mandeln
0,5 g Safran
Gewürze (Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Zimt, Nelken, Lorbeerblatt, Koriander, Kardamom)

Für die Soße:

0,5 kg Tomaten
Knoblauch
Grüner frischer Koriander
100 g grüne Chili-Schoten
zwei Zitronen



Enthält Allergene: Mandeln, Milch