

Pilaw

 happy-mahlzeit.com/2019/07/27/pilaw/

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Tassen Basmati-Reis
- 6 EL Olivenöl
- 50g gehobelte Mandeln
- 50g Rosinen
- 2 kleine Zwiebeln, geschält und fein gehackt
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Kardamomkapseln
- 4 Pimentkörner
- Salz

Zubereitung:

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Mandeln darin goldgelb rösten. Die Zwiebeln zufügen und glasig anschwitzen. Rosinen und Reis hinzugeben und unter Rühren kräftig erhitzen. Die übrigen Gewürze dazugeben und 3 Tassen Wasser angießen. Alles aufkochen lassen, noch einmal umrühren und dann zugedeckt 18 - 20 Minuten bei leichter Hitze garen.

Den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt weitere 20 Minuten nachgaren lassen.

Vor dem Servieren Lorbeerblätter, Piment und Kardamom entfernen und den Reis mit einer Gabel etwas auflockern.

Rezept: Tom Franz - Israelische Küche