



Afghanistan ***Kabuli Palaw
mit Pistazien, Safran
und Rosinen***

Zwiebel fein hacken und Karotten in Julien schneiden.

Gehackte Zwiebeln im Fettstoff andünsten, Reis beigegeben kurz mitdünsten danach tomatieren und mit Wasser auffüllen.

Wasser zum Kochen bringen Salzen, abdecken, von der Herdplatte nehmen und ca. 20 Minuten quellen lassen.

ZUTATEN

2 EL Rapsöl
2 Zwiebeln
30 g Tomatenpüree
300 g Basmatireis
6 dl Wasser
Salz

1 EL Rapsöl
60 g Rosinen
100 g Mandeln
4 EL Zucker

100 g Pistazien
1-2 Karotten
1-2 TL Garam Masala
1 TL Safranfäden

Rezept: www.hiltl.ch

Rapsöl erhitzen Mandeln und Rosinen mit dem Zucker karamelisieren.

Mandeln und Rosinen zusammen mit den Karottenjullien und Pistazien zum gekochten Reis geben. Den Reis mit den Gewürzen abschmecken, gut durchmischen und servieren.