

Reis Rezepte

Reis Lamm Schichtcake Biryani

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Exotisch, Fleisch, Basmati, Indien, Lamm, Reis

Reisschicht

400 g Basmati-Reis
1 Grüne Chilischote
3 Essl. Pflanzenöl

1 Liter Fleischbrühe
30 g Rosinen
Salz

Fleischschicht

1,20 kg Mageres Lammfleisch
6 Essl. Bratbutter
2 Zwiebeln; in Ringe
2 Knoblauchzehen; durchgepreßt
1 Ingwerstück; gerieben
1/2 Teel. Muskat
1/2 Teel. Zimtpulver
1 Teel. Garam Masala

1 Spur Cayennepfeffer
1 Teel. Paprika, edelsüß
250 ml Joghurt nature
200 ml Sauerrahm
Salz
1/2 Teel. Safranfäden
250 ml Fleischbrühe

Minzschicht

100 ml Milch

2 Zweiglein Pfefferminz

Garnitur

30 g Mandeln; geschält
30 g Cashewnüsse

1,50 Essl. Öl

Den Reis mehrfach in kaltem Wasser waschen, bis das Wasser nicht mehr trüb ist. Dann 30 Minuten in frischem Wasser einweichen. Chilischote halbieren, entkernen und klein schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und den abgetropften Reis und die Chilischote einige Minute andünsten, mit der Brühe ablöschen. Rosinen dazugeben, würzen und bei kleiner Hitze 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Lammfleisch in 3 bis 4 cm große Würfel schneiden. 2/3 der Bratbutter in einem Topf zergehen lassen und die Zwiebelringe darin etwa 10 Minuten andünsten. Knoblauch und Ingwer dazugeben und weitere 2 bis 3 Minuten andünsten. Alle Gewürze dazugeben und gut durchrühren. Fleisch dazugeben und so lange rühren, bis das Fleisch die Farbe wechselt. Joghurt und Sauerrahm darunter mischen, salzen und zugedeckt während 45 Minuten schmoren lassen. Die Safranfäden in der heißen Fleischbrühe ziehen lassen, die Brühe nach und nach zum Fleisch gießen. Milch erhitzen, über die Pfefferminzblätter gießen, ziehen lassen. mit der restlichen Bratbutter eine Cakeform ausstreichen. Ein Drittel der Reismenge einfüllen, die Hälfte der eingeweichten Minzblätter darüber verteilen, dann ein Drittel des Fleisches darüber geben, dann wieder Reis, bis alles aufgebraucht ist. Im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad 20 Minuten backen. Nüsse im heißen Öl goldgelb rösten. Biryani aus dem Ofen nehmen, stürzen, mit den Nüssen bestreuen und sofort servieren.