

Chabali (Kalbsfleisch) und Palau (Reis)

Gekocht beim Kochabend des NK-Mitte, 16.01.2017

Zutaten: für 20 Personen

1,5 kg Kalbsfleisch, gewürfelt
3 kg Reis, für 1-1,5 h in Wasser einweichen
3 kg Kartoffeln, geschält und in Spalten geschnitten
2 Zwiebeln, davon ca. 1/3 sehr fein gehackt, 2/3 in groben Streifen
2 Knollen Knoblauch, fein gehackt
300g grüne Peperoni
1 kg Karotten in feinen Streifen
300 g Rosinen
3 EL Kurkuma, evtl. mehr
80 g Kumin
410 g Tomatenmark
1 l Öl

Für das Fleisch:

1. 3/4 l Öl in einem hohen Topf erhitzen, das Fleisch darin anbraten.
2. Das Fleisch bei niedriger Temperatur bei geschlossenem Deckel dünsten, sodass der Saft austritt und etwa 30 Minuten köcheln lassen, ggf. Wasser nachgießen.
3. Nachdem das Fleisch 30 Minuten geköchelt hat, kräftig salzen.
4. Die Kartoffeln und Peperoni zugeben, mit etwas heißem Wasser angießen.
5. Etwa 15 g Kumin, 2 EL Kurkuma und etwa 50 g Tomatenmark dazugeben.
6. Nach weiteren 10 Minuten den Knoblauch hinzufügen.
7. 5 Minuten später kommen die grob gehackten Zwiebeln dazu.
8. Den Topfdeckel mit einem Geschirrtuch einschlagen und auf den Topf setzen.
9. Nun köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Für den Reis:

1. Reichlich Öl (sodass es ca. 2 cm im Topf steht) in einem hohen Topf erhitzen.
2. Die Zwiebeln im heißen Öl frittieren, bis sie gelb sind.
3. Sobald die Zwiebeln gelb sind, die Karotten hinzufügen.
4. Etwa 3/4 des Tomatenmarks mit etwas Wasser glatt rühren, sodass es die Konsistenz von passierten Tomaten hat.
5. Ungefähr 10 Minuten nach dem Zufügen der Karotten, das glattgerührte Tomatenmark, 2-3 EL Kumin, 1 EL Kurkuma und Salz dazugeben.
6. Das Einweichwasser des Reis abgießen und den Reis ebenfalls in den Topf geben.
7. Nun den Rest des Kumins dazugeben.
8. Etwas Wasser hinzufügen, sodass der Reis bedeckt ist.
9. In der Zwischenzeit werden die Rosinen in einem separaten Topf in etwas Öl frittiert.

10. Während der Reis kocht, immer mal wieder mit dem Stiel eines Kochlöffels Löcher in den Reis stechen.
11. Den Topfdeckel mit einem Geschirrtuch einschlagen und auf den Topf setzen und den Deckel möglichst geschlossen halten bis der Reis gar ist.
12. Am Ende der Garzeit die Rosinen untermischen und servieren.