

Ghvrnh (Gericht mit Lammfleisch) und Safi (Reis)

Gekocht beim Kochabend des NK-Mitte, 21.11.2016

Zutaten: für 20-25 Personen (vermutlich Hungrige)

3 kg Lammfleisch
3 kg Reis, für 1-1,5 h in Wasser einweichen
2-2,5 kg Zwiebeln
3 Knollen Knoblauch, fein gehackt
8-10 große grüne Peperoni/Paprika
3 EL Kurkuma, evtl. mehr
2- 4 EL gemahlene Kümmel
1 kleine Dose 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 min köcheln lassen, ggf Wasser nachgießen
3. Die Hälfte des gehackten Knoblauch zufügen
4. Nach 3-5 Minuten 3/4 der Zwiebeln hinzufügen, gut vermengen und etwas Wasser nachgießen.
5. etwa 1 EL gemahlene Kümmel (oder 1 Deckel voll vom Kümmelglas) und etwa 1 EL Kurkuma und Salz zugeben.
6. Den Topfdeckel mit einem Geschirrtuch einschlagen und auf den Topf setzen
7. Nach etwa 20 Minuten, wenn das Fleisch schon gar ist, die Peperoni im Ganzen aufrecht in den Topf stellen, wieder den Deckel mit dem Geschirrtuch aufsetzen und weitere 15 Minuten garen, bis die Peperoni weich sind.

Für den Reis:

1. 1/8 l Öl in einem hohen Topf erhitzen.
2. Den restlichen Knoblauch im Öl dünsten, nach etwa 2 Minuten die restlichen Zwiebeln zugeben. Die Zwiebeln und der Knoblauch sollten gut mit Öl bedeckt sein.
3. Nach etwa 5 Minuten das Tomatenmark zugeben und mitdünsten.
4. 1 EL Kümmel, 1/2 EL Kurkuma und 1/2 EL Salz zugeben.
5. Reis und etwa 4 l Wasser, sodass der Reis gut mit Wasser bedeckt ist, zufügen.
6. Den Reis etwa 15 Minuten garen. Er sollte noch bissfest sein. in der Mitte der Garzeit 1 weiteren EL Kümmel zum Reis geben.

Nachtisch: Bratäpfel

1 Apfel pro Person entkernen und in eine gebutterte Form setzen. Marzipan mit gehackten Haselnüssen und Puderzucker vermengen. Die Äpfel mit der Marzipanmischung füllen. Bei etwa 200°C im Ofen backen, bis die Äpfel weich sind und die Schale geplatzt. Mit Vanillesoße servieren.