



Lammpilaw, orientalisches

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Das herzhaftes, orientalisches Reisgericht, einfach und schnell zu kochen, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- Für das Lammpilaw:
 - 600 - 700 g Lammfleisch aus der Schulter oder Keule in Würfeln
 - 180 g Patna Reis
 - ca. 200 ml Fleisch - oder Gemüsebrühe
 - 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
 - 2 - 3 fein geschnittene Knoblauchzehen
 - 2 - 3 Tomaten in Würfeln
 - 2 El gestiftete Mandeln oder Pistazien
 - 1 El Tomatenmark
 - 2 El Olivenöl zum Anbraten
 - Salz, Pfeffer, Paprika, ½ TL Kreuzkümmel und Kardamom
- Für den Dip:
 - 1 Becher saure Sahne oder Crème fraiche
 - ½ Bund frischer Dill, gehackt
 - Etwas Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Das mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzte Lammfleisch in Olivenöl anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben und mit Brühe aufgießen.

Schritt3

Alles bei geschlossenem Deckel ca. 35 - 40 min. leise schmoren, bis das Fleisch nahezu weich ist.

Schritt4

Erst dann den Reis und die Mandeln dazu geben und weitere

Schritt5

15 min zusammen garen.(Bis auch der Reis weich ist)

Schritt6

Nunmehr die Tomatenwürfel und den frisch gehackten Dill, den Kreuzkümmel und Kardamom unterheben, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die saure Sahne oder Crème fraiche mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und separat zu Tisch geben,; isst man mit dem Pilaw.

Rezeptart: Lammfleisch **Tags:** einfach, national, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lammpilaw-orientalisch/>