



KABULI PALAU

ZUTATEN

- 500 g Lammfleisch
- 6 Zwiebeln
- 4 Esslöffel Öl
- 1 kg Karotten
- 100 g Rosinen
- 2 Knoblauchzehen
- 8 Tassen (Palau-)Reis
- 4-6 Tomaten
- 6 Gewürzgurken
- Garam Masala (oder Currypulver)
- Salz und Pfeffer nach Belieben

ANLEITUNG

Zwei Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in Stücke schneiden. Öl in der Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Das Fleisch ebenfalls in Stücke schneiden und anbraten. Zwiebeln und Salz dazugeben.

Die restlichen Zwiebeln und Tomaten kleinschneiden und mischen, ggf. würzen. Rosinen im Wasser einweichen und Reis nach Anweisung zubereiten.

Das Fleisch mit Garam Masala würzen. Gewürzgurken in Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln und Tomaten mischen. Frische Möhren schälen, raspeln und zu dem Fleisch geben.

Alternativ können Möhren aus dem Glas genommen werden. Die eingeweichten Rosinen dazugeben. Zum Schluss alles zum Reis geben und noch einmal kräftig würzen.

Guten Appetit!