

# Persischer Reis mit Kartoffel-Kruste, Kebap, Gemüse, Dip

## Für 2 Personen

### Für den Reis:

200 g Basmati-Reis	1 vorw. festk. Kartoffel	40 g Butterschmalz
30 ml Sonnenblumenöl	2 TL Kümmel	1/4 TL Safran
2 TL Meersalz	Pfeffer	

### Für den Kebap und das Gemüse:

150 g Rinder-Hackfleisch	150 g Lamm-Hackfleisch	1 Zwiebel
4 Schalotten	300 g Cherry-Strauchtomaten	2 lange, grüne Paprika
80 ml Sonnenblumenöl	1/3 TL Backpulver	1 EL Sumach
2 TL Meersalz	Pfeffer	

### Für den Gurken-Joghurt-Dip:

50 g Salatgurke	1/2 Bund Frühlingszwiebeln	30 g Rosinen
2 EL Walnusskerne	400 g Griechischer Joghurt	1/2 Bund Minze
1/2 Bund glatte Petersilie	1 TL Meersalz	Pfeffer

Für den persischen Reis mit der Kruste Kartoffel schälen, in dicke Scheiben schneiden und beiseite stellen. Reis waschen und mit 400 Milliliter Wasser und einem Teelöffel Meersalz in einen Topf geben. Reis im Topf ohne Deckel auf hoher Stufe zum Kochen bringen und so lange kochen, bis zwei Drittel des Wassers verdampft sind. Dabei gelegentlich umrühren. In einem beschichteten Topf 30 Gramm Butterschmalz schmelzen. Kümmel, ein Teelöffel Meersalz und Pfeffer in den Butterschmalz geben. Kartoffelscheiben gleichmäßig in dem Topf auslegen.

Gekochten Reis abgießen. Ein Drittel beiseite stellen, den Rest auf die Kartoffelscheiben geben. 20 Milliliter Öl und restlichen Butterschmalz hinzufügen. Topfdeckel mit einem Geschirrhandtuch umwickeln, auf den Topf legen und zehn Minuten auf hoher Stufe, dann 20 Minuten auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Drei Minuten vor Ende der Kochzeit restliches Sonnenblumenöl vom Rand aus in den Topf fließen lassen und den Herd höher stellen.

Safran im Mörser zermahlen und in heißem Wasser ziehen lassen. Mit dem beiseite gestelltem Reis vermengen.

Für den Kebap Zwiebel abziehen und fein reiben. Hackfleisch, ein Teelöffel Meersalz, Pfeffer und Backpulver mit den Zwiebeln gut verkneten. Fleischmasse in kleine ovale Röllchen formen. Fleischröllchen in einer Pfanne ohne Öl auf einer Seite anbraten. Nach fünf Minuten das Fleisch wenden und 50 Milliliter Öl mit in die Pfanne geben. Cherrytomaten und Paprika waschen. Schalotten abziehen und klein hacken. Schalotten in einer Pfanne in 30 Milliliter Öl anbraten, Tomaten und Paprika im Ganzen dazugeben und salzen.

Gurke waschen, trocken tupfen und würfeln. Minze und Petersilie waschen, Blätter abzupfen und klein schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und ebenfalls klein schneiden. Walnüsse hacken. Joghurt mit Kräutern, Frühlingszwiebeln und Walnüssen vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und Rosinen unter den Dip rühren.

Reis mit Kürbis-Kartoffel-Kruste stürzen, in Stücke schneiden, mit Safran-Reis, Kebap, Gemüse und Gurken-Joghurt-Dip anrichten und servieren.

Zohre Shahi am 02. März 2016