

Joghurt-Reis-Plätzchen mit süß-saurem Gemüse

Für 4 Personen

600 g Blumenkohl	2 Karotten	1 Stange Lauch
3 Stängel glatte Petersilie	3 Stängel Koriander	300 ml Weißweinessig
300 ml Wasser	Salz	Zucker
150 g Basmatireis	2 rote Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
5 EL Butterschmalz	1/2 TL Kreuzkümmel, gemahlen	1/2 TL Kurkuma, gemahlen
2 Lauchzwiebeln	1 TL Schwarzkümmel-Samen	1 Granatapfel
2 getrocknete Aprikosen	300 g Naturjoghurt	2 Eier
Pfeffer		

Blumenkohl putzen, waschen und kleine Röschen teilen.

Karotten waschen, schälen und fein würfeln.

Lauch putzen, waschen und fein würfeln.

Petersilie und Koriander abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Weißweinessig mit nahezu der gleichen Menge Wasser in einen Topf geben, die Mischung sollte angenehm sauer schmecken, mit Salz und Zucker pikant abschmecken und aufkochen.

Die Hälfte der Gemüse in den Essigsud geben, aufkochen lassen, die Hälfte der geschnittenen Kräuter zugeben, den Topf vom Herd nehmen und Gemüse und Kräuter darin ziehen lassen.

Für den Reis in einem Topf gesalzenes Wasser aufkochen. Den Reis abspülen, ins kochende Salzwasser geben, ca. 7 Minuten kochen. Dann in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen. Gut abtropfen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

In einem Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten. Knoblauch zugeben und anbraten. Kreuzkümmel und Kurkuma zugeben, den abgetropften Reis untermischen, den Topf vom Herd ziehen und erkalten lassen.

In der Zwischenzeit Lauchzwiebeln putzen, waschen und fein schneiden.

Schwarzkümmel mörsern.

Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen.

Getrocknete Aprikosen klein schneiden.

2/3 vom Joghurt mit restlicher fein geschnittener Petersilie und Koriander vermischen, mit Salz abschmecken. Den Dip bis zum Servieren kalt stellen.

Die Eier verquirlen, den restlichen Joghurt, 1 EL Granatapfelkerne, Schwarzkümmel, fein geschnittene Lauchzwiebeln und Aprikosen untermischen. Dann die Masse mit dem gewürzten Reis mischen und mit Salz abschmecken.

In einer Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen und das restliche vorbereitete Gemüse darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer weiteren Pfanne (am besten eine beschichtete Pfanne) restliches Butterschmalz erhitzen, löffelweise die Reismasse in die Pfanne geben und daraus kleine goldbraune und knusprige Plätzchen braten.

Die Reisplätzchen mit dem gedünsteten und dem süß-saurem Gemüse anrichten, mit den restlichen Granatapfelkernen bestreuen und den Dip dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah am 02. Februar 2022