

Adas-Polo

(Reisgericht mit Linsen)

Sultaninen oder Sultanas, auch als Rosinen im engeren Sinne bezeichnet, sind getrocknete Weinbeeren verschiedener Rebsorten. Sie sind großbeerig, dünnchalig, kernlos, goldgelb bis rötlichbraun und aromatisch. Ihr Qualitätsgrad richtet sich nach Größe und Farbe. Teilweise befindet sich noch der kleine Stiel an den Beeren.

4-5 Personen

Zutaten

- 500 g Reis
- 1-1½ Tassen Linsen
- Etwa 150 g Datteln
- 1 Tasse Sultaninen (nach Belieben)
- 100g Butter
- Öl
- 200 g Rinderhackfleisch (falls gewünscht, sonst vegetarisch)

Alle Reissorten und andere Zutaten finden Sie bei uns im Bazarche Hafez Berlin www.bazarche-hafez.com ☺

Zubereitung

- Den Reis 2-3 Mal waschen und einweichen.
- Die Linsen ca. 1-2 h einweichen, in Salzwasser garen und abgießen
- Datteln und Sultaninen kurz in Öl oder Butter anbraten.
- Rinderhack anbraten und die Datteln und Sultaninen dazu geben.
- Den eingeweichten Reis behandeln wie unter „Chello Zubereitung“ beschrieben, jedoch kurz vor dem Abgießen die Linsen dazugeben, einmal mit dem Reis aufwallen lassen und abgießen.
- Auf dem Topfboden nach Wunsch für eine Krustenbildung (Tahdig) sorgen, Linsenreis, Datteln und Sultaninen ggf. Rinderhack abwechselnd kegelförmig schichten.
- Auf einer Platte anrichten. Die Butter zerlassen, leicht bräunen und über das Gericht träufeln.