

Baghali-Polo (Reisgericht mit dicken grünen Bohnen und Dill)

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g dicke grüne Bohnen
- 500 g Reis
- 500 g frischer Dill (getrocknet 100g)
- 500-750 g Fleisch (am besten zarte Lammkeule oder 4 kl. Lammhaxen)
- 1 große Zwiebel
- Salz, Pfeffer, Advieh Poloie (persische Gewürzmischung für Reis)
- 100-150 g Butter oder Buttaris

Alle Reissorten und andere Zutaten finden Sie bei uns im Bazarche Hafez Berlin

www.bazarche-hafez.com ☺

Zubereitung

- Mit dem Reis, gemäß „Chelo Zubereitung“ verfahren.
 - bei frischem Dill: putzen, waschen, abtropfen lassen.
 - Fleisch in 6-7 cm große Stücke schneiden oder die Haxen waschen und kurz anbraten.
 - Zwiebel in Würfeln schneiden und mit dem Fleisch im Schmortopf anbraten, mit wenig heißem Wasser ablöschen und garen lassen. Die Flüssigkeit sollte nahezu verkocht sein. So ist es gut für die letzte Lage im Topf.
- Oder man nimmt mehr Wasser und macht daraus eine Soße mit dem Fleisch und serviert es extra. So ist das Gericht nicht so trocken.
- Die dicken Bohnen und den frischen Dill wenige Minuten mit dem Reis in sprudelndem Wasser kochen.

Hinweis! Reis mit Bohnen/Dill nur sehr kurz kochen lassen Wasser abgießen, wenn der Reis noch bissfest ist!

- falls gewünscht für die Bodenkruste „Tahdig“ sorgen

Abwechselnd wie folgt, kegelförmig im Topf schichten:

- 1 Lage Reis/Bohnen/Dill (nur bei trockenem Dill)
- 1 Lage Reis/Bohnen/Dill (nur bei trockenem Dill)
- 1 Lage Fleisch (Diesen Schritt kann man auslassen und das Fleisch mit der Soße servieren)

Mit einer Lage Reis enden.

Auf einer Platte anrichten. Butter leicht braun schmelzen, über das Gericht träufeln.

Als Beilage kann man dazu gut Mast-o-Khiar (Gurken-Joghurt mit Minzen) essen ☺

Bazarche Hafez, Alt-Moabit 45, 10555 Berlin, www.bazarche-hafez.com