

Khoresch-e-Gheymeh (Schmorbraten mit gelben Linsen in Tomaten-Safran Soße)

Zutaten (Für 4 Personen)

- 500g Lammfleisch (Keule), *oder* Rindfleisch bzw. 400g Rinder Gehacktes
- Prise Salz, Pfeffer, Kurkuma,
- Prise Safran und Advieh (persische Gewürzmischung)
- 4-5 EL gebratene Zwiebeln
- 150 g gelbe Linsen
- 4-5 EL Tomatenmark
- 3-4 getrocknete Limonen
- 3 Kartoffeln
- Öl

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

Berlin www.bazarche-hafez.com ☺

Zubereitung

- Lammfleisch in 2-3 cm große Würfel schneiden, oder das Hackfleisch in Bällchen formen und mit Zwiebel kurz in einem Schmortopf anbraten, salzen, pfeffern und mit heißem Wasser ablöschen. Das Fleisch muss mit Wasser bedeckt sein.
- Linsen waschen, kurz anbraten und zum Fleisch geben,
- Tomatenmark und getrocknete Limonen (kurz Waschen und mit Messerspitze ein Paar Lösscher einstechen) hinzufügen.
- Das Ganze für ca. 1 Stunde über kleiner Flamme köcheln lassen und kurz vor dem Servieren mit 1 Prise Safran und 1 Prise „Advieh“ abschmecken.
- Kartoffeln in Streifen schneiden (wie Pommes) und in Öl anbraten. Nach dem Servieren vom Gheymeh in einer Schüssel oder tiefen Teller die Kartoffelstreifen darauf legen.
- Mit Reis (siehe „Chelo Zubereitung“) servieren.