

Khoresch-e Ghormeh Sabzi (Schmorbraten mit diversen persischen Kräutern)

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Lammfleisch (Keule) *oder* Rindfleisch
- Salz, Pfeffer
- Prise Safran
- 4-5 EL gebratene Zwiebel
- 100-150 g rote Bohnen
- 500 g Ghorme Sabzi (Persische Kräutermischung)
- Limettensaft
- 3-4 getrocknete Limonen
- Öl

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

Zubereitung

- Lammfleisch in 3-4 cm große Würfel schneiden und mit dem Zwiebeln in einem Schmortopf anbraten und dann die Ghorme Sabzi dazu geben, salzen und pfeffern
- Anschließend mit heißem Wasser ablöschen; das Fleisch muss bedeckt sein.
- Rote Bohnen verlesen, waschen, (möglichst vorher einweichen!) und zum Fleisch/Gemüse geben
- Die Limonen (kurz Waschen und mit Messerspitze ein Paar Löscher einstechen) dazugeben und das Khoresch über kleiner Flamme 1-2 Stunden köcheln lassen.
- Bei Bedarf mit Limettensaft abschmecken
- Kurz vorm Servieren mit Safran abschmecken und verfeinern
- Mit Reis (siehe „Chelo Zubereitung“) servieren.