

## Lubia-Polo (Reisgericht mit grünen Bohnen)

Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Reis
- 500 g Fleisch (Lamm oder Rind, Keule, oder Gehacktes)
- 1 große Zwiebel
- 500 g fertig passierte Tomaten
- 1-2 EL Tomatenmark
- 500 g grüne Bohnen
- etwa 100 g Butter
- Priesa Safran
- ½ TL Limettenpulver
- Advieh Poloie (persische Gewürzmischung für Reis)

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

**[www.bazarthe-hafez.com](http://www.bazarthe-hafez.com) ☺**

### Zubereitung

- Reis in Wasser einweichen
  - Fleisch in 1 cm große Würfel schneiden und (oder das Hackfleisch) mit einer großen gehackten Zwiebel im Schmortopf anbraten, salzen, pfeffern.
  - Das Fleisch mit Tomatenmark kurz weiter anbraten und mit passierten Tomaten ablöschen, evtl. Wasser zugeben. Das ganze fast gar kochen bis die Flüssigkeit nahezu verkochen ist.
  - Grüne Bohnen putzen, waschen, in 1 cm lange Stücke schneiden und in der Pfanne kurz anbraten, salzen, zum Fleisch geben anschließend mit Advieh, Safran und Limettenpulver abschmecken.
  - Den eingeweichten Reis behandeln wie unter Reiszubereitung beschrieben, jedoch etwas kürzer (mehr Bissfester als sonst) kochen lassen, d.h. eher abgießen.
  - Das Fleisch-Bohnen-Gemisch abwechselnd mit dem Reis kegelförmig in einem großen Topf einschichten.
- Mit Reis beginnen und enden und das Gericht für ca. 30-40 min. gar ziehen lassen.
- Auf einer Platte Servieren; dazu die Butter zerlassen, leicht bräunen, über das Gericht träufeln; eventuell mit in Safranwasser gefärbten Reiskörnern verzieren.

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