

„Maqluba – Rezeptvariation von Hana“

Die Einkaufsliste:

1 Gurke
4 Aubergine
1 Kg Reis
500 g Lammfleisch (Rücken)
1 Paket Margarine
1 Liter Sonnenblumenöl
1,5 Kg Joghurt mild
1 Pkt. Mandeln (gehobelt)

1-2 Esslöffel (arabisches) Kaffeepulver

Die Arbeitsschritte:

Den Reis waschen und in Wasser legen.

Währenddessen die Gurke in kleine Stücke schneiden und mit dem Joghurt vermischen. Salz, Pfefferminze zum abschmecken. Kalt stellen.

Auberginen schälen und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit Öl erhitzen und die Auberginenscheiben darin frittieren. Anschließend abtropfen lassen und zur Seite stellen.

Den Reis in einem Sieb abtropfen lassen. Eine hohe Pfanne mit Margarine gut einfetten. Eine dünne Schicht Reis in die Pfanne füllen, auch den gefetteten Rand der mit einer Reisschicht versehen. Die frittierten Auberginen auf die Reisschicht, inclusive Rand legen. Anschließend den restlichen Reis in die Mitte der Pfanne einfüllen.

Jetzt kommt der "Kniff": Einen Topf mit heißem Wasser füllen und das Kaffeepulver untermischen.

Das "Kaffewasser" jetzt in die Pfanne füllen bis ca. 2 cm über den Reis. Die Pfanne mit geschlossenem Deckel erhitzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zeit das Lammfleisch in kleine Stücke schneiden und in Öl schmoren bis es zart ist.

Die Mandeln mit wenig Öl rösten.

Wenn das Wasser in der Pfanne durch den Reis aufgenommen wurde, einen großen Teller auf die Pfanne legen und den Reis auf den Teller "umkippen".

Auf den Reis-/Auberginen-Teller das Fleisch und die Mandeln verteilen. Dazu die Joghurtsauce reichen.

Guten Appetit!

