

Khoreshte Karafs - Persischer Schmortopf

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 6 Portionen

Für den Schmortopf

500 g Lammgulasch
500 g Staudensellerie
1 Bund Petersilie
1 Bund Minze
1 Zwiebel
1/2 Zitrone
2 Teelöffel Kurkuma
4 Safranfäden
5 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer
500 ml Wasser

Für den Reis

250 g Basmatireis
4 Safranfäden
1/2 Teelöffel Zucker
4 Esslöffel Öl
100 g Butter
Salz
3 l Wasser

Besonderes Zubehör

Holzstäbchen
Mörser
Küchentuch

Wenn du dir und deinen Lieben mal etwas ganz Besonderes gönnen möchtest, dann kremple die Ärmel hoch, schnippe mit den Fingern und zaubere ihnen den persischen Klassiker Khoreshte Karafs. Der Schmortopf mit Lamm und Sellerie wird traditionell mit persischem Reis namens Chelou gereicht und schmeckt in einer großen, geselligen Runde am besten.

Ich muss gestehen, das erste Mal hatte ich bei der Reiszubereitung Bedenken. Einerseits muss Chelou herrlich locker und buttrig sein, andererseits eine krosse Kruste mit dem Geschmack von Safran haben. Ende vom Lied? Es war viel einfacher, als ich es mir vorgestellt hatte. Begeistert stürzte ich den Reis auf die große Servierplatte. Hab keine Scheu - mit meiner Anleitung schaffst du das auch mit links.

- 1 -

Für den Schmortopf Minze und Petersilie hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln. Zitrone auspressen. Sellerie waschen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

- 2 -

Öl in einem großen Topf erhitzen und Fleisch scharf anbraten. Hitze reduzieren, Zwiebel mit Kurkuma hinzufügen und 5 Minuten mit anbraten. Sellerie und Kräuter untermischen und weitere 5 Minuten anbraten. Safran und Zitronensaft dazugeben und mit Wasser ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt 2 Stunden köcheln lassen.

- 3 -

Für den Reis Safran mit Zucker in einem Mörser zerstoßen und beiseitestellen. Reis in kaltem Wasser waschen, bis es klar ist. In einem großen Topf Reis in gesalzenem Wasser ca. 8 Minuten kochen, sodass er noch

Khoreshte Karafs - Persischer Schmortopf

bissfest, aber nicht gar ist.

- 4 -

Öl in einem Topf erhitzen. Reis abseihen und Topfboden mit 1/3 davon bedecken. Safran-Zucker-Mischung darauf verteilen und restlichen Reis in den Topf geben. Oberfläche mit einem Löffel glätten und mit einem Holzstäbchen ca. 8 Löcher in den Reis stechen.

- 5 -

Butter in Flocken auf Reis verteilen. Warten bis er anfängt zu dampfen und Hitze reduzieren. Topfdeckel in einem Küchentuch einschlagen, aufsetzen und unbedingt auf dem Topf lassen. Reis ca. 30 Minuten dämpfen.

- 6 -

Deckel vom Topf nehmen. Reis vorsichtig auf eine Servierplatte stürzen und mit geschmortem Lamm servieren.