

Plov mit Berberitzen

Zutaten (für 8 Person):

- 400g Basmatireis
- 8 Wachteleier, alternativ 4 Hühnereier
- 800g Lamm- oder Rindfleisch (Schulter oder Keule)
- 2 TL [Plov Gewürzzubereitung](#)
- 1 Dose Kichererbsen
- 400g gestiftete Möhren
- 3 Stk Knoblauchknollen
- Gehackte Korianderblätter

Benötigte Utensilien:

- Wok oder Schmortopf
- Schale für Reis
- Kochtopf für Eier

Zubereitungsschritte:

1. Basmatireis in Wasser einweichen.
2. Wachtel- oder Hühnereier hart kochen.
3. Das Fleisch grob würfeln, salzen und in einem Wok oder Schmortopf in reichlich Öl scharf anbraten.
4. Gewürzmischung hinzufügen.
5. Wasser zufügen, das Fleisch ca. 40 Minuten abgedeckt schmoren (bis es gar ist).
6. Kichererbsen und Möhren darüber verteilen.
7. Knoblauchknollen hineinlegen und OHNE Umrühren weitere 10 Minuten schmoren lassen.
8. Abgetropfter Basmatireis darüber verteilen, etwas salzen, vorsichtig mit heißem Wasser angießen, bis der Reis knapp bedeckt ist, immer noch **NICHT UMRÜHREN!**
9. Mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze garen, evtl. zwischendurch etwas Flüssigkeit nachgießen. Wenn der Reis gar ist, sollte die gesamte Flüssigkeit vom Reis aufgesogen sein. Die Knoblauchknollen herausnehmen (die Knolle wird durch die lange Schmorzeit mild und cremig und lässt sich leicht aus den Zehen herausdrücken), **jetzt** den Plov **gut umrühren**.
10. Mit den Knoblauchknollen, den Wachteleiern und gehackten Korianderblättern verziert servieren.

Schwierigkeitsgrad:	mittel
Aufwand Vorbereitung:	30 Minuten
Zubereitungszeit:	20 Minuten

Gutes Gelingen und GUTEN APPETIT

*teuflisch
gut*