



Zutaten

- Zutaten für 4 Personen
- 500 g Lammfleisch (Gigot) oder
- 500 g Schweinefleisch (Huft- oder Nierstück)
- 2 Ei Öl
- 500 g Karotten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- ca. 7 dl Fleischbouillon
- 200 g Parboiled-Langkornreis
- Salz, weisser Pfeffer
- 1 Joghurt nature

Zubereitung

1. Fleisch in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden. Im heissen Öl rundherum anbraten. Zwiebel kurz mitbraten.
2. Karotten rüsten und ebenfalls in 1 cm grosse Würfel schneiden. Karotten und 2 dl Bouillon dazugeben und zugedeckt auf kleinem Feuer 30 Minuten schmoren.
3. Reis dazugeben und kurz mitdünsten. Mit der restlichen Fleischbouillon auffüllen, würzen und ca. 20 Minuten fertig garen.
4. Anrichten, den Joghurt separat dazu servieren und mit dem Pilaw geniessen.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch