



Zutaten

- Lammragout
- 4 Zwiebeln, in Scheiben
- Öl zum Braten
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, durchgepresst
- 1 Ei fein geriebene Ingwerwurzel
- je 1/2 TL Kurkuma-, Kardamom-, Gewürznelken-, Muskatnusspulver
- 1/2 Ei Kümmelpulver
- je 1 TL Zimt- und Korianderpulver
- 1/4-1/2 TL Chilipulver
- 3 dl Joghurt natur
- 600 g Lammragout
- 1 1/2 TL Salz
- Reis
- 350 g Basmatireis (Langkorn-Duftreis)
- 1 l Wasser
- 1 Ei Öl
- 4 Gewürznelken
- 1/2 TL Kardamompulver
- 1 Zimtstängel
- 1-2 Ei Rosinen
- 2 Briefchen Safranpulver
- 1 dl Milch

Zubereitung

1. Die Zwiebelscheiben im Öl knusprig braten, herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
2. Die gehackten Zwiebeln und den durchgepressten Knoblauch mit den Gewürzen vermengen, den Joghurt unterrühren. Das

Lammragout und die Hälfte der gebratenen Zwiebelscheiben zufügen und vermengen, im Kühlschrank zugedeckt 3 Stunden marinieren.

3. In einem Bratopf wenig Öl erhitzen, das Lammragout mit der Marinade zufügen, erhitzen, salzen, zugedeckt bei schwacher Hitze 1 Stunde schmoren lassen.
4. Den Reis in einem Drahtsieb ausgiebig mit warmem Wasser überbrausen, mit Wasser, Öl, Gewürzen und Rosinen auf-kochen, zugedeckt bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen, abgiessen und abtropfen lassen.
5. Das Safranpulver unter die Milch rühren.
6. Das Lamm mit der Sauce in einen Brat-topf geben, die Safranmilch angiessen. Den Reis darüber verteilen, mit den rest-lichen gebratenen Zwiebelscheiben bestreuen.
7. Das Lammragout zugedeckt im unteren Teil des auf 160 °C vorgeheizten Backofens 35 Minuten fertig garen.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch