Garnierter Reis
İç Pilav

İç Pilav ist ein traditionelles türkisches Reisgericht, das aus einer Mischung von Reis, Zwiebeln, Pinienkernen, Rosinen und verschiedenen Gewürzen wie Zimt und Piment besteht. Es wird oft mit Lamm- oder Hühnerleber zubereitet und hat einen reichhaltigen, aromatischen Geschmack. İç Pilav wird häufig als Füllung für Geflügel wie Hühnchen oder Pute verwendet, kann aber auch als eigenständiges Gericht serviert werden.

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Reis
60 ml Fleischbrühe
1 Tomate(n)
1 EL Pinienkerne
1 EL Korinthen
1 EL Margarine
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
50 g Hühnerleber

Vorbereitung

Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, schälen und klein schneiden. Die Pinienkerne in der Margarine rösten.

Zubereitung

Die Tomaten in Margarine dünsten, Salz, Pfeffer, Wasser oder Brühe hinzufügen. In heißem Salzwasser Reis aufquellen lassen, mit kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und zu der kochenden Brühe geben. Die Pinienkerne, Hühnerleber zufügen und erst auf kräftiger Flamme dann auf kleiner Flamme solange kochen, bis der Reis gar ist. Iç Pilav passt besonders zu gebratenem Fleisch, Geflügel und Wild.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2026 coquina.de