



Reis mit Nüssen

Ruzz ma' Bundugq wa Lauz

Herkunft: Libyen

Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500 g Langkornreis

3 EL Butterschmalz

6 Zehen(n) Knoblauch

100 g Haselnuss

100 g Mandeln

100 g Pistazien

1 TL Piment

1 TL Zimt

½ TL Muskatnuss

1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen

1 Prise Salz

1 EL Rosenwasser

Vorbereitung

Reis in ein Sieb geben, unter fließendem Wasser waschen und abtropfen lassen. Den Knoblauch schälen und grob hacken. Die Pimentkörner in einem Mörser oder einer Gewürzmühle ebenfalls zerkleinern.

Zubereitung

Die Butter in einem Topf erhitzen. Den Knoblauch und die Nüsse, Mandeln und Pistazien dazugeben und unter ständigem Rühren anrösten. Die Gewürze und das Salz hinzufügen und kurziterrühren. Den abgetropften Reis dazugeben, mit 1 ¼ l Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Auf kleiner Flamme 25 Minuten köcheln lassen. Vor dem Servieren Rosenwasser darüber sprenkeln. Dazu reicht man Petersilien-Joghurt-Salat.