

Kubideh mit Reis

3 Portionen



500 g Rinderfaschiertes



200 g Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Eigelb
Salz



250 g Basmatireis
Salz

Zubereitung

Kubideh mit Reis

1

Kubideh:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein reiben. Den Zwiebelsaft mit der Hand auspressen (wird nicht mehr benötigt), je mehr desto besser.

2

Zusammen mit dem Faschierten und allen weiteren Zutaten vermengen und gut kneten. Anschließend für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und abkühlen lassen.

3

Hände anfeuchten, ca. 130 g Masse nehmen, Kugel formen und ca. 3 mm dünn um einen breiten Spieß kneten, Enden andrücken.

2–3 Minuten unter ständigem Wenden grillen – Spieße über dem Feuer hängen lassen, nicht auf den Rost.

4

Reis:

1. Den Reis in eine Schüssel geben und 3–4 Mal waschen (Schüssel mit Wasser füllen, behutsam rühren, bis das Wasser trüb ist und das Wasser vorsichtig abgießen). Dann noch einmal die Schüssel mit Wasser befüllen, 1 ½ TL Salz hinzugeben und für eine Stunde quellen lassen.
2. Das Wasser abgießen und den Reis wie Nudeln kochen: Einen Topf mit Wasser füllen, salzen und aufkochen. Dann den Reis hinzugeben, bis kurz vor fertig werden kochen und anschließend abgießen.
3. Den Topf auswaschen. Nun wieder auf die Herdplatte auf niedriger Stufe stellen, den Reis zurück in den Topf geben, mit einem Geschirrtuch bedecken und mit einem Deckel schließen. So für etwa 40 Minuten den Reis dämpfen. Anschließend mit dem Kubideh genießen!