



Pullav – Reis

250 g Basmati Reis, 3 „geknackte“ Kapseln Kardamom
5-6 Pfefferkörner, 4 Nelken, 1 mittelgroße Zwiebel handvoll aufgetaute TK
Erbsen

Zwei Becher Basmatireis (250g) gründlich mit kaltem Wasser waschen. Die Zwiebel in Streifen schneiden. In einen breiten Topf mit Deckel 3 Esslöffel Ghee oder Öl heiß werden lassen, Kardamom, Pfefferkörner und Nelken darin leicht anbraten, bis sie zu duften beginnen. Zwiebelstreifen zugeben und goldbraun dünsten. 400ml Wasser, 1/2 Teelöffel Salz hinzugeben und zugedeckt zum Kochen aufkochen lassen.

Den Reis dazugeben, umrühren und bei kleiner Hitze zugedeckt gar werden lassen (15 Minuten). Die Erbsen zufügen *nicht umrühren*. **Den Topf vom Herd nehmen und geschlossen ruhen lassen (optimal 45 Minuten)** . Vor dem Servieren ganz vorsichtig mischen.