



Ouzi

Reis

½ Kg Rinder- oder Lammmett, 1 Zwiebel, Öl, 2 Tassen Reis, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, 1 handvoll Rosinen, 3 EL geröstete Pinienkerne.

Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und im Öl glasig dünsten. Das Mett zugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Den Reis in den Topf geben, 4 Tassen Wasser oder Sud von der Lammkeule angießen und mit einem TL Salz würzen. Kurz umrühren. Mit Deckel aufkochen lassen und dann auf sehr niedriger Stufe ca. 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend umrühren und mit Lammfleisch servieren.

Lammkeule I

Eine Lammkeule in einen großen Topf geben. Mit Wasser bedecken. Mit Salz, Zimt, Muskat, Salz und Pfeffer würzen und ca. 2 – 3 Stunden köcheln lassen. Das Fleisch vom Knochen lösen und mit dem Reis servieren.

Lammkeule II

Lammkeule mit ca. 8 – 10 Knoblauchzehen spicken und anschließend in heißem Öl rundherum scharf anbraten.

2 EL Rosenwasser, 3 TL Salz, Pfeffer, Muskat, Allspice, 2 geschälte und in Ringe geschnittenen Zwiebeln, 2 klein geschnittene Tomaten und 1 Tasse Wasser verrühren.

Die Lammkeule auf ein großes Stück Alufolie legen, die Gewürzmischung darauf verteilen und die Alufolie fest verschließen. Anschließend die Keule für ca. 2 – 3 Stunden bei 180°C in Ofen backen.

Das Fleisch von Knochen lösen und mit dem Reis servieren.