

Beilage

Arabischer Reis mit Fadennudeln

Zutaten:

400 g Reis
1 l Geflügelbrühe
3 St. Knoblauchzehen
2 St. Zwiebeln
1 TL Kumin
0.5 TL Kardamom gemahlen
5 St. Nelken
2 St. Zimtstange
2 EL Butter
1 EL Ghee
0.5 EL Garam Masala
150 g Fadennudeln

Zubereitung:

Reis gründlich waschen. Butter und Ghee in einem Topf auf starker Stufe erhitzen. Zwiebeln in Würfel schneiden, mit den Fadennudeln und den Zimtstangen in einen Topf geben dazugeben. Nun anbraten bis es goldbraun ist. Reis, Kreuzkümmel, Knoblauch (klein gehackt), Nelken und Kardamom dazugeben und kurz mit anbraten. Nun mit der Hühnerbrühe ablöschen. Weiterköcheln lassen bis der Reis weich ist.