

Basmati-Pilaw mit Brokkoli, Weintrauben und Champignons

by Andreas - Mittwoch, Juli 13, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/basmati-pilaw-mit-brokkoli-weintrauben-und-champignons/>

Pilaws sind Reisgerichte. Man verwendet Langkornreis, den man in einem Topf bei geschlossenem Deckel mit den unterschiedlichsten Zutaten kocht. Pilaws findet man unter den verschiedensten Schreibweisen in der gesamten orientalischen Welt. Von dort aus hat dieses Reisgericht seinen Siegeszug in nahezu alle europäischen Küchen angetreten. So ist die spanische Paella genau genommen auch ein Pilaw. Das Wort Pilaw bedeutet Reisbrei oder auch gekochter Reis.

500 gr. Basmatireis

200 gr. Brokkoliröschen

200 gr. Champignons

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

50 gr. Weintrauben

5 Kardamomkapseln

5 Gewürznelken

10 Pfefferkörner

2 cm Zimtstange

1 TL Kurkuma

1 ½ L Gemüsebrühe

5 EL Öl

Pfeffer

Salz

Den Brokkoli in kleine Röschen teilen. Die Stiele mit den in feine Würfel geschnittenen Zwiebeln in einem großen Topf in Öl anbraten. Nun die in feine Scheiben geschnittenen Champignons, den gepressten Knoblauch, alle Gewürze und den Reis dazu geben . Kurz mit braten. Dabei ständig umrühren.

Dann die Gemüsebrühe und die Brokkoliröschen beifügen, salzen und pfeffern. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Abschließend die halbierten Weintrauben unterheben.