

Machbous mit Wildlachs

by Andreas - Sonntag, April 10, 2016

<http://mundgericht.de/index.php/machbous-mit-widlachs/>



Wer sich schon immer mal gefragt hat, was die Nationalspeise von Bahrain ist. Hier ist die Antwort: Machbous. Neben Reis, Kartoffeln und Tomaten, besteht dieses Gericht neben vielen anderen Gewürzen aus der Würzmischung [Baharat](#). Die ist zuständig für den unverwechselbaren Geschmack. Zusammen mit gebratenem Fleisch oder Fisch ein Festessen. Ich habe diesmal die Kombination mit Wildlachs ausprobiert.

400 gr. Wildlachsfilets

150 gr. Basmatireis

200 gr. Kartoffeln

2 Zwiebeln

200 gr. gehackte Tomaten (Dose)

1 TL Baharat

1 TL Kurkuma

4 Gewürznelken

6 grüne Kardamomkapseln

4 cm Stangenzimt

1 getrocknete Limette

40 gr. Butter

4 Eier

Pfeffer

Salz

Die Eier hartkochen. Die Zwiebeln und die Kartoffeln fein würfeln. Zusammen mit der Hälfte der Butter und dem Reis anbraten. Dann die Tomatenwürfel, 300 ml Wasser, die Gewürze und die halbierte getrocknete Limette dazu geben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Bei geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme ca. 20 Minuten köcheln. Dabei häufig umrühren.

Währenddessen die restliche Butter in eine Pfanne geben und die gepfefferten und gesalzenen Wildlachsfilets kurz braten. Beides zusammen servieren.

Weitere Empfehlungen:

Indische Hühnerschenkel mit Joghurtsauce

Typisch Indisch, aber nicht höllisch scharf.

4 Hühnerschenkel

...

Viktoriabarsch auf indische Art in Joghurt

Ein bengalisches Fischcurry wird normalerweise mit Karpfen hergestellt. Da ich kein großer Freu...

Cassoulet

Für ein traditionelles Cassoulet muss man viel Zeit einplanen. Dieser französische Bohneneinto...