

Khorescht ba Roasch (Rharbarber-Fleisch-Ragout)

399

Typ: Fleisch

Quelle: Webkoch (QUELLE Nach: Mohamad)

Bemerkungen:

Zutaten: 500 g Rindfleisch; o. Kalbfleisch gewürfelt
500 g Rhabarber; gewaschen und in Scheiben geschnitten
1 Zwiebel; gehackt
Butter; oder Öl
1 TL Zimt
½ L Wasser
½ Zitrone; Saft
Salz, Pfeffer

Rezept: Butter - oder Oel - in einem Topf erhitzen, Zwiebeln dazugeben und glasig duensten. Fleisch untermengen und goldbraun braten. Zimt darueberstreuen, mit Wasser uebergiessen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aufkochen, zudecken und bei schwacher Hitze garen (ca. 1 1/2 Stunden).

Rhabarberstuecke in Butter fuer einige Minuten duensten, Zitronensaft daruebergeben, ruehren und 2 bis 3 Minuten weiterkochen. Zum Fleisch geben, 10 Minuten koecheln lassen.

Heiss mit Reis servieren.