



Tomaten-Pilaw mit Sucuk

Sucuk ist eine türkische Rohwurst aus Rind- und manchmal auch aus Lammfleisch, sie ist mit Kümmel und Knoblauch und weiteren Gewürzen kräftig gewürzt. Sie kann mild bis recht scharf sein, da ist Aufmerksamkeit beim Einkauf gefragt. Man kennt sie auch in Nahost und Südosteuropa, inzwischen wird sie auch in Deutschland und sogar in der Schweiz hergestellt. Man findet sie in den meisten türkischen Lebensmittelläden.

Pilaw ist ein uraltes Rezept aus der persischen Küche, das im Nahen Osten und in der Türkei nach wie vor sehr beliebt ist, auch weil es einfach zuzubereiten ist und sich auf vielfältige Weise variieren lässt. Durch das Garen mit einer genau bemessenen Menge Flüssigkeit, die vollständig vom Reis aufgenommen wird, ist er geschmackvoller als in Wasser gekochter Reis und bleibt schön körnig.

Zutaten (2 Portionen)

120g	Langkornreis
40g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
150g	Pelati mit Saft
1Tl	Pul biber oder mildes Paprika
1/2Tl	Garam Masala
20g	Sultaninen
130g	Sucuk
1,5dl	Hühnerbouillon
	Oliveöl

Zubereitung

Haut vom Sucuk abziehen, die Wurst längs halbieren und zu Halbmonden schneiden. Zwiebel und Knoblauch hacken. Pelati aus dem Saft nehmen und grob hacken. Sultaninen grob hacken.

Sucuk in einer trockenen Bratpfanne leicht anbraten.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl glasig dünsten. Reis zugeben und unter Rühren mitdünsten bis auch er glasig ist. Pelati mit Saft, Sultaninen und Gewürze zugeben. Bouillon zugeben und aufkochen. Sucuk zugeben und den Pilaw zugedeckt 20 Minuten köchen lassen. Dabei den Deckel nie abheben.

Pilaw mit einer Gabel auflockern und anrichten.





