

Plow mit Hammelfleisch

500 g schieres Hammelfleisch,
Salz, Pfeffer,
2 Zwiebeln,
100 g Butter oder Fett,
125 g Reis.

Das vorbereitete Hammelfleisch in kleine Stücke schneiden, salzen, pfeffern, mit den kleingeschnittenen Zwiebeln in zerlassener Butter oder Fett anbraten. Dann knapp mit heißem Wasser begießen und zugedeckt weich dünsten. Das gare Fleisch mit der Dünstflüssigkeit auf Tellern verteilen und mit inzwischen vorbereitetem heißem Plow bedeckt servieren. Im Originalrezept wird das Fleisch mit Granatapfelkernen gedünstet.