

Vegetable Dum Biryani

Biryani - ah, das ist der Eintopf mit Wochenresten und Uncle Bens-Reis gemischt, dazu ein paar Rosinen und Mandeln! Denkste...

Der Name Biryani leitet sich vom Farsi-Wort Birian ab, was »vor dem Kochen gebraten« bedeutet. Das Gericht soll in Persien entstanden sein und seinen Weg vermutlich über Afghanistan nach Indien genommen haben. Mit der Ausbreitung des Mogulreichs gelangte die Spezialität in verschiedene Gebiete des Landes, sodass es heute auch eine südindische Variante gibt. Ein gutes Biryani sollte aromatisch, jedoch nicht zu würzig sein. Wichtig sind vor allem lockere Reiskörner mit Biss. Ein Biryani wird traditionell langsam im Steinguttopf gegart, um die Aromen zu bewahren. Bereiten Sie dieses Gericht zu einer besonderen Gelegenheit, denn es ist recht zeitaufwendig, lohnt aber die Mühe.

Bouquet garni

Kardamomkapsel grün		10	Stück
Kardamomkapsel schwarz		5	Stück
Pfefferkörner		12	Stück
Zimtstange	klein	1	Stück
Gewürznelken		10	Stück
Muskat	gerieben	1	Prise
Fenchelsamen		1	TL
Lorbeerblatt		3	Stück



Biryani

Milch		4	EL
Safran		0.25	TL
Rosenwasser		4	EL
Ghee		3	EL
Zwiebeln mittelgross	in Scheiben geschnitten	3	Stück
* Ingwer-Knoblauch-Paste		1	EL
Tomatenmark		2	EL
Curcuma		0.5	TL
Garam Masala		0.5	TL
Salz			
Gemüse	frisch, gewürfelt und gegart	300	g
Basmati-Reis		300	g
Minzeblätter		1	Handvoll
Koriandergrün	gehackt	1	Handvoll
Mandelblätter		3	EL

Rezept für 4 Personen

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Die Gewürze des Bouquet garni (bis auf die grünen Kardamomkapseln) mit 600 ml Wasser in einem Topf auf kochen. Den Herd ausschalten. Zugedeckt stehen lassen, sodass eine aromatische Flüssigkeit entsteht.
3. Die grünen Kardamomkapseln in einem Mörser fein zerstoßen und mit Milch, Safran und Rosenwasser verrühren. Beiseite stellen.
4. In einem Topf 1 Esslöffel Ghee erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Die Hälfte zum Garnieren herausnehmen. Die Ingwer-Knoblauch-Paste zu den übrigen Zwiebeln geben, einige Minuten rühren. Im Mixer fein pürieren.
5. In einem Topf mit schwerem Boden noch 1 Esslöffel Ghee erhitzen und die Mischung bei mittlerer Hitze braten. Tomatenmark und gemahlene Gewürze dazugeben. Salzen.
6. Das Gemüse abtropfen lassen und untermischen. Einige Minuten köcheln lassen, bis sich das Ghee absetzt. Vom Herd nehmen, beiseite stellen.
7. Das übrige Ghee in einem weiteren Topf erhitzen und den Reis bei starker Hitze braten. Sobald der Reis nach einigen Minuten glänzt, 400 ml der aromatisierten Flüssigkeit durch ein Sieb dazugießen. Aufkochen und bei kleiner Hitze zugedeckt etwa 8 Minuten garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

Vegetable Dum Biryani

8. In einer ofenfesten Form zuerst eine Schicht Reis verteilen. Mit etwas aromatischer Flüssigkeit und Milch Safran-Mischung beträufeln. Darüber eine Schicht Gemüsecurry geben. Mit etwas gebratenen Zwiebeln, Minze und Koriandergrün bestreuen. Darüber eine Schicht Reis verteilen und mit Mandelblättern bestreuen. Die Schichten wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Mit Reis abschliessen und mit Alufolie abdecken.
9. Das Biryani 40 Minuten im Ofen backen. Nach 20 Minuten die Hitze auf 190 °C reduzieren. Die Folie erst kurz vor dem Servieren entfernen.

Für das Frischgemüse können verschiedenste (Saison)-Gemüsesorten verwendet werden, wenn es einem gelüftet, auch Kartoffeln.

* Ingwer-Knoblauch-Paste: Gleiche Menge geschälten Ingwer und Knoblauch mit wenig Wasser in einem Mixer zu einer feinen Paste pürieren (lässt sich in kleinen Portionen gut einfrieren)

Originalrezept: **Indiens vegetarische Küche** (Monisha Bharadwaj)