

# Irakische Idlemi

## **Zutaten:**

500g Lammfleisch, in Würfel geschnitten  
2 Tassen Basmatireis, gewaschen und abgetropft  
1 große Zwiebel, gehackt  
3 Knoblauchzehen, gehackt  
2 Esslöffel Tomatenmark  
1 Teelöffel Kurkuma  
1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel  
1 Teelöffel gemahlener Zimt  
Salz und Pfeffer nach Geschmack  
4 Tassen Wasser oder Brühe  
3 Esslöffel Pflanzenöl

## **Zubereitung**

- Den Reis in kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist, und dann abtropfen lassen.
- In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und die gehackte Zwiebel darin goldbraun anbraten.
- Das Fleisch hinzufügen und anbraten, bis es braun ist.
- Knoblauch, Tomaten, Kreuzkümmel, Kurkuma, Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut umrühren und einige Minuten kochen lassen, bis die Tomaten weich sind und alles gut vermischt ist.
- Den Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren anbraten, bis er leicht gebräunt ist.
- Das Wasser oder die Fleischbrühe hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren, den Topf abdecken und den Reis köcheln lassen, bis er weich ist und das Wasser absorbiert hat. Dies dauert in der Regel etwa 15-20 Minuten.
- Sobald der Reis gar ist, den Topf vom Herd nehmen und einige Minuten ruhen lassen, damit sich die Aromen vereinen können.