

Kirsch-Reis mit Hack-Bällchen

Für 4 Personen

300 g Basmatireis	Salz	2 EL Butterschmalz
2 EL Mandelstifte	2 Lauchzwiebeln	200 g Sauerkirschen
Zucker	1 Zweige Thymian	1 Brötchen vom Vortag
300 g Rindfleisch	2 kleine Zwiebeln	1 Ei
Pfeffer, Kreuzkümmel	6 EL Olivenöl	1 Römersalat
1 Zitrone	2 Knoblauchzehen	200 g griechischer Joghurt

Den Reis gründlich waschen und in reichlich Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen(dauert ca. 8 Minuten). Reis in ein Sieb geben und kalt abspülen. In einem breiten, möglichst schweren Topf 1 EL Butterschmalz erhitzen. Den Reis untermischen und anschließend kegelförmig schichten. Den Reis zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garziehen lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. Lauchzwiebeln waschen, trockenreiben und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. 1 EL Butterschmalz erhitzen, Lauchzwiebeln darin ca. 2 Minuten braten. Beiseite stellen. Sauerkirschen mit 1 Prise Zucker und 1 Zweig Thymian aufkochen. Brötchen in Stücke schneiden und mit etwas warmem Wasser einweichen. Das Fleisch durch einen Fleischwolf drehen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Brötchen ausdrücken. Mit Ei, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel zum Hackfleisch geben. Alles gut verkneten. Hackfleisch zu (ca. 2 cm Durchmesser) großen Bällchen formen. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Hackbällchen darin von allen Seiten ca. 2-3 Minuten braten. Thymianzweig aus den Kirschen entfernen. Reis mit Hackbällchen, Lauchzwiebeln und Kirschen mischen. Würzen und mit Mandeln bestreuen. Alles weitere ca. 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Römersalat waschen, trocken-schütteln und klein schneiden. Zitrone halbieren und auspressen. Saft mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und übrigem Olivenöl verrühren. Salat damit mischen. Knoblauchzehen schälen und sehr fein hacken. Mit Joghurt mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Salat und Joghurt mit dem Kirschreis servieren.

Jacqueline Amirfallah am 01. Oktober 2013