

Orientalisches Hokkaido-Pilaw mit Datteln und Rahm-Dipp

Zutaten für 4 Portionen:

Dipp: 200g Schmand – 150g Saure Sahne – 1 EL Olivenöl – 1 Knoblauchzehe – Salz – Pfeffer – Pilaw: 1 Hokkaidokürbis – 200g Zwiebeln – 2 EL Olivenöl – 1 Zimtstange (oder ¼ TL Zimt) – 8 Nelken – 1 EL Kreuzkümmel – 1 TL Kurkuma – 250g Reis – 500ml Gemüsebrühe – 8 Datteln – ½ TL gemahlener Kardamom

Zubereitung:

- Für den Dipp Schmand, Saure Sahne und Olivenöl glatt rühren, den Knoblauch schälen und dazu pressen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken
- Hokkaido waschen, putzen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Das Fruchtfleisch in mundgerechte Stücke schneiden
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen
- Zimt, Nelken, Kreuzkümmel und Kurkuma kurz mit dünsten
- Reis und Hokkaido zugeben und alles gut vermengen
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen du alles bei milder Hitze köcheln lassen bis Reis und Hokkaido gar sind und die Brühe verkocht ist. Bei Bedarf etwas Brühe nachgießen und gelegentlich umrühren
- Datteln entkernen und in feine Streifen schneiden
- Kurz vor Ende der Garzeit Datteln und Kardamom unter den Reis mischen
- Nelken und Zimtstange herausnehmen und das Pilaw mit Salz abschmecken

Wir wünschen guten Appetit!

