

## Indisch - Biryani (2 Personen)

250 gr	Basmati Reis
1 TL	Salz
300 gr	Lammfleisch, in mundgerechte Stücke schneiden
3 EL	Öl
4	Gewürznelken
2	Lorbeerblätter
1	Zimtstange
1 EL	Mandelsplitter
1 dl	Milch
½ TL	Safranfäden

### **Pürieren**

1	Zwiebel
3	Knoblauch
40 gr	Ingwer

## ZUBEREITUNG

1. Reis kochen, beiseitestellen
2. Öl erhitzen, Gewürznelken, Lorbeerblätter un Zimtstange darin 1 Min. rösten
3. Pürierte Masse und das Fleisch hinzufügen und bei schwacher Hitze 20 Min. braten
4. Backofen auf 180 Grad vorheizen
5. Fleisch und Sauce in eine feuerfeste Form füllen, Mandeln darüberstreuen und den Reis darüber verteilen
6. Die Milch mit dem Safran verrühren und über dem Reis verteilen
7. Die Form mit Alufolie abdecken, gut verschliessen
8. Das Biryani 20 Min. im Ofen backen

## TIP

- Kann auch mit Hähnchenbrust oder - keule zubereitet werden