



Fotos: Samuel Golter

Wildes aus 1001 Nacht

GHORMEH SABZI VOM REH

VON WILDREBELL SAMUEL GOLTER

ZUTATEN

FÜR 4 PORTIONEN

- › 4 Haxen vom Reh
- › Träger vom Reh (dickes Rückenstück auslösen, dünnes Trägerstück gerne am Knochen belassen)
- › 3 rote und 3 gelbe Zwiebeln
- › 1 Stange Lauch
- › 1 Bund Frühlingszwiebeln
- › 2 Bund glatte Petersilie
- › 1 Bund Koriander
- › 1 Bund Schnittlauch
- › 1/2 Bund Dill
- › 150 Gramm Blattspinat
- › 2 Dosen Kidneybohnen
- › 2–3 EL getrocknete Bockshornkleebblätter

- › 4–5 getrocknete Limetten
- › 1 gehäufte EL Kurkuma
- › Butterschmalz oder Ghee
- › 1 Liter Wasser
- › Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- › In einem großen Topf oder Bräter das Fleisch rundum scharf anbraten und kräftig bräunen lassen.
- › Zwiebeln zu halben Ringen schneiden, dem Fleisch zugeben und glasig dünsten.
- › Kurkuma zugeben, mit dem Wasser ablöschen und köcheln lassen.
- › Die frischen Kräuter, Lauch und Frühlingszwiebeln hacken und in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz anbraten, bis die Mischung zusammenfällt.
- › Den Bockshornklee und die getrockneten Limetten hinzufügen. Die Limetten anknacken, damit der Sud eindringt und den Geschmack auslöst.
- › Bei niedriger Hitze ca. 1,5 Std. köcheln, danach die Kidneybohnen zugeben und eine weitere Stunde köcheln lassen.
- › Die letzte halbe Stunde ohne Deckel etwas einreduzieren und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp

Die Spezialzutaten finden Sie beim Feinkosthändler oder im gut sortierten Onlinehandel. Man kann anstatt der Haxen und dem Träger auch andere Teilstücke zu Würfeln geschnitten verwenden.

Üblicherweise wird der Eintopf mit einem Safran-Basmati- oder Langkornreis serviert. Als weitere Beilagen werden oft eingelegte Gemüsearten gereicht. Wie bei jedem guten Gulasch gilt: Am nächsten Tag schmeckt es noch besser!