AUFWAND
mittel

SAISON
Frühling

HERKUNFT
Iran

KHORESH RIVAS



Rezept: Christian Seiler. Das Magazin 20/2020 - Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Weckt der fremde Begriff dein Interesse? Tatsächlich gibt es keine interessantere Art, Rhabarber zu verkochen als im iranischen Rindfleisch-Schmortopf mit Petersilie-Minze-Sauce. Als Überraschung für Gäste?

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Zwiebel, grosse	4 Bd	Petersilie
2 EL	Sonnenblumenöl	2 Bd	Minze
600 g	Rindshohrücken	500 g	Rhabarber
0.5 TL	Kurkuma	2 EL	Zucker
5 dl	Gemüsebouillon	0.5 TL	Advieh
			Salz, Pfeffer aus der Mühle

ZUBEREITUNG

1. Kleine Zwiebelwürfel in Sonnenblumenöl garen. Kurkuma einrühren und durchrösten. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, anschliessend anbraten.
2. Fleisch salzen und mit der Gemüsebouillon bedecken. Auf kleiner Flamme eine halbe Stunde köcheln lassen.
3. Die grosse Menge Petersilie und Minze abzupfen, durchspülen, trocken schleudern und fein hacken. In einer kleineren Bratpfanne etwas Öl erhitzen und bei eher schwacher Hitze zusammenfallen und etwas schmoren lassen.
4. Kräuter zum Fleisch geben und eine weitere halbe Stunde schmoren lassen. Dabei soll die Mischung suppig bleiben.
5. Rhabarber waschen, schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. In der kleinen Bratpfanne drei Min. lang durchschwenken. Dann zum Fleisch geben, Zucker beigeben und alles nochmals aufkochen. Evtl. mehr Zucker zugeben, mit Advieh abschmecken.

TIPP: Dazu passen Pitabrot, Reis oder Tahdig, iranischer