

Tachien: persischer Reiskuchen



3-4 Personen

$\frac{1}{2}$ Kg	Reis
1 kg	Lammfleisch oder ein 1 kg Hähnchen
1	Zwiebeln
$\frac{1}{2}$	Teel. Kurkuma
500 gr.	Joghurt mit 10% Fett
1 Teel.	Safran
125 gr.	geschmolzene Butter
3	Eigelbe



Nur für die Kinder, nur die Hälfte der Zutaten



Geriebener Safran in eine Tassen geben und mit etwas kochendes Wasser auflösen.



Das Lammfleisch bzw. Hähnchen wird mit den gewürfelten Zwiebeln, etwas Salz und Kurkuma gekocht, sodass ca. 1 Glas Brühe übrigbleibt. Die Knochen des Fleisches werden entfernt und das Fleisch in mundgerechte Stücke gewürfelt.



Joghurt wird mit der Hälfte der Safranlösung, den Eigelben, die Hälfte der geschmolzenen Butter, Salz und Pfeffer gemischt. Die Hälfte des Fleisches wird dazugegeben.



Reis bissfest vorkochen und in einem großen Sieb abgießen.



$\frac{3}{4}$ des Reis wird mit $\frac{3}{4}$ der Joghurtsosse gemischt.

Eine Auflaufform mit etwas Joghurtsosse ausstreichen.



Nun wird eine Schicht Reis-Joghurt , dann etwas Fleisch und etwas weißen Reis in der Auflaufform geschichtet. Diese Prozedur wird 2 - 3 mal wiederholt. Zum Schluss drückt man den Reis mit dem Löffel etwas fest, damit Fleisch und Reis miteinander verkleben.

Eventuell benutzt man noch eine weitere Auflaufform.

Zu dem restlichen Joghurt gibt man ein halbes Glas Fleischbrühe, den restlichen Safran und Butter, verteilt die Flüssigkeit gleichmäßig auf den Reis.



Bei 180° C ca. 1 -1,5 Stunden auf der mittleren Schiene im Backofen überbacken.