

Dirty Rice

Nach Ottolenghi „Flavour“ S. 252

Zutaten für 4 Personen:

200 g [Tilda](#) Basmatireis

75 ml [Olivenöl](#)

7 Knoblauchzehen,
geschält, dann 4 Zehen in
feine Scheiben
geschnitten und 3
zerdrückt

50 g Butter (oder weitere
50 ml Olivenöl, wenn das
Gericht vegan bleiben
soll)

3 Zwiebeln, fein
gewürfelt (350 g)

180 g geschälte gegarte
Maronen, fein gehackt

25 g [schwarzer
Knoblauch](#), fein gehackt
(Crni Kralj)

1 ½ EL [Cajun Spice](#)

150 ml [Gemüsebrühe](#)
(oder Wasser)

10 g Petersilie

1 EL Zitronensaft

[Salz](#)

Vorab: Wer es ganz original haben will, lässt den Reis etwas ansetzen. Die Kruste gibt dem in New Orleans bekannten Gericht nämlich seinen Namen. Aber keine Angst. Er ist auch ohne Knusper wunderbar.

Den Reis mit ¼ TL Salz und 400 ml heißem Wasser in einen Topf geben. Bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen, dann den Deckel auflegen und den Reis bei schwacher Hitze 12 Minuten garen. Vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen; mit einer Gabel auflockern.

Während der Reis gart, 3 EL Öl in einem Pfännchen bei mittlerer Temperatur erhitzen. Die Knoblauchscheiben (nicht den zerdrückten Knoblauch!) darin 2-2 ½ Minuten braten, bis sie ganz leicht gebräunt sind, dabei durch Rühren die Scheiben voneinander trennen. Mit einem Schaumlöffel auf einen mit Küchenpapier bedeckten Teller heben: das Öl aufbewahren. Den Knoblauch mit Salz bestreuen.

Butter (oder Öl) und die restlichen 2 EL Öl in einer großen beschichteten Pfanne stark erhitzen. Die Zwiebeln und den zerdrückten Knoblauch darin etwa 12 Minuten braten, bis sie ein sehr dunkles Goldbraun angenommen haben, dabei nicht zu oft umrühren. Die Zwiebeln sollen ab und zu am Pfannenboden ansetzen, aber nicht anbrennen; falls nötig, die Hitze reduzieren. Kastanien, schwarzen Knoblauch und Cajun-Gewürzmischung mit ½ TL Salz hinzufügen und bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 7 Minuten mitbraten, bis alles kräftig gebräunt ist.

Den Reis unterrühren, dann starke Hitze einstellen. Sobald er am Pfannenboden knusprig wird, nach etwa 2-3 Minuten, die Brühe



oder das Wasser angießen und das Ganze noch etwa 2 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Vom Herd nehmen. Die Petersilie, den gebratenen Knoblauch, den Zitronensaft und das aufbewahrte Öl unter den Reis mischen und das Gericht servieren.