



**BASF**

We create chemistry

## Auberginen mit Hackfleisch, dazu Safranreis mit Nüssen



40 Minuten



4 Personen



### Zutaten

- 2 mittelgroße Auberginen
- 1-2 rote Paprika Schoten
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100 ml Olivenöl
- 500 G Lamm- und oder Rinderhackfleisch
- 5 EL Tomatenmark
- 1 TL Harissa
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- Salz

### Für den Reis

- 250 g Reis
- Gehackte Mandeln, Haselnüsse, Pistazien und Walnüsse
- Safran/Kurkuma
- Salz
- Prise Zimt

**Guten Appetit** wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter [gastronomie.basf.de/rezepte](http://gastronomie.basf.de/rezepte)

### Zubereitung

- 1) Die Auberginen waschen, von den Stiel- und Blütenansätzen befreien und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Die Paprika waschen, vierteln und dabei von den Kernen befreien. In kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
- 2) Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und darin das Hackfleisch bei mittlerer Hitze anbraten. Das Gemüse dazugeben, und für etwa 10 min weiterbraten.
- 3) Das Tomatenmark, die Gewürze und die Harissa dazugeben. Gut verrühren, mit Wasser angießen und zugedeckt für 20 min ziehen lassen.
- 4) In der Zwischenzeit den Reis waschen.
- 5) Die Butter in einem Topf erhitzen, den Reis und die Nüsse sowie den Safran und Gewürze hinzugeben.
- 6) Das Ganze bei schwacher Hitze anschwitzen, bis der Reis glasig ist.
- 7) Nach und nach mit 600 ml Wasser aufgießen und bei schwacher Hitze etwa 20 min quellen lassen.

## Guten Appetit!

Dieses Gericht stammt aus Algerien und heißt „Badindschan wa Kufra, Ruz Asfar bi-Dachauz“.

