

Indischer Reis

100 g Fett

5 kleingeschnittene Zwiebeln

2 Tassen Reis

Pfefferkörner

Salz

1 Stange Zimt

1 Messerspitze Piment

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Zucker

6 Tassen Fleischbrühe

1 Tasse gewaschene Rosinen oder eingeweichte getrocknete Aprikosen

Zwiebeln im Fett 10 Minuten schmoren, Reis und Gewürze begeben, unter ständigem Umrühren Reis glasig werden lassen. Mit Fleischbrühe aufgießen, aufkochen lassen, Rosinen oder Aprikosen dazufügen, zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten ausquellen lassen, im heißen Backofen 5 Minuten abdampfen lassen.