



## Usbekischer Plov

### ZUTATEN FÜR 4:

- 1 kg Reis
- 1 kg Rindfleisch
- 1 kg Karotte
- 300 ml Öl
- 1-2 Zwiebeln
- 1-2 Knoblauch
- Salz und Pfeffer

### SO WIRD'S GEMACHT:

Zwiebeln und Fleisch im Öl braten. Karotten in kleine Stücke teilen und in den Topf geben. Nachdem die Karotten gut durch sind, den Reis hinzu geben und mit 1 bis 2 Zentimeter hoch Wasser kochen lassen.

Sobald das Wasser fast ausgekocht ist, wird die Knoblauchknolle zum Reis gegeben und darauf gedrückt. Nun die Hitze auf den niedrigsten Stand reduzieren und den Reis weitere 30 Minuten kochen lassen.

Yoqimli ishtaha! | Guten Appetit!



NAVRUZ | Usbekistan – Team Marketing

Wenn ich Plov esse, bin ich ganzen Tag satt.