



Kaninchen mit Milukhija

Arnab ma' Milukhija

Herkunft: Ägypten

Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

- 1 Kaninchenfleisch
- 5 EL Butterschmalz
- 1 Kilogramm Mulukhijablätter frisch
- 1 Knolle(n) Knoblauch
- 1 EL Rosenpaprika
- 1 TL Koriander
- ½ TL Kreuzkümmel
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone(n) ausgepresst

Vorbereitung

Von dem Kaninchen die Keulen abtrennen und den Rücken in 3 Teile hacken. Die grob hacken. Stehen keine frischen Milukhijablätter zur Verfügung, können auch 150 g getrocknete Blätter verwendet werden. Diese sollten jedoch vor dem Zerkleinern gründlich eingeweicht werden. Den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

In einem großen, flachen Topf 3 EL Butter erhitzen. Die Kaninchenteile darin von allen Seiten braun anbraten. Mit 1 Liter Wasser ablöschen, zudecken und bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen lassen. Die Milukhijablätter dazugeben. Weitere 30 Minuten köcheln lassen. Soll das Ganze flüssiger werden, noch etwas Wasser hinzufügen. Die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin anrösten. Die Gewürze und Salz dazugeben, kurziterrühren, dann 1 Schöpflöffel Kaninchenbrühe hinzufügen und alles in den Topf gießen. Noch 5 Minuten köcheln lassen, dann den Zitronensaft hinzufügen. Zu Fladenbrot oder Reis servieren.