

Quaboli Palaw mit Salat (Afghanistan) für 20 Personen

Zutaten

- 1 Flasche Öl
- 2,5 kg Hühnerfleisch
- 1 kg Zwiebeln
- 1 kg Karotten
- 2 kg Tomaten
- 2 Pck. passierte Tomaten
- 3 kg Reis
- Rosinen
- 1 kg Joghurt
- 1 kg Gurken
- 1 Salatkopf
- 1 Netz Zitronen

Zubereitung

Hühnerfleisch waschen und in beliebig große Stücke schneiden. Anschließend in reichlich Öl (eine Flasche Öl...) gar braten. Das Fleisch aus der Pfanne holen und beiseite stellen (zum Beispiel in den Geschirrschrank). Den Reis kochen, bzw. afghanischen Reis in kaltem Wasser bis zum Ertrinken quellen lassen. Klein gehackte Zwiebeln und in feinste (!) Streifen geschnittene Karotten im Öl braten. Anschließend die kleinst-geschnittenen Tomaten zugeben. Parallel dazu den Salat zubereiten: Salatkopf, Gurken, einige Karotten und Tomaten waschen, ganz klein würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Zitronensaft, Joghurt und Gewürzen abschmecken (Kein Essig!). Dem Quaboli das Fleisch und die passierten Tomaten zugeben. Mit Gewürzen abschmecken (alles, was gut riecht, kann rein) und zuletzt mit dem Reis mischen. Quaboli Palaw zusammen mit dem Salat in riesen Bergen servieren. Anmerkung zum Schluss: Reis aus deutschen Supermärkten geht gar nicht. Zu kurz und braucht zu lange. :-)

Dauer

Ca. 4 Stunden, wenn gekocht nach afghanischer Tradition. Also viel Zeit einplanen!

Ergebnis:

Traumhaft lecker!

P.S. Anmerkung der Redaktion: mit Gewürzen wie Koriander, Garam Masala und ein bisschen Kardamom liegen Sie immer richtig... (falls Ihnen die Aussage: alles was gut riecht zu wage ist...)

