Pilaw ist wieder eines dieser Gerichte, für die es Millionen verschiedener Rezepte gibt. Nicht nur das: Auch vom Namen für diesen ursprünglich persischen Reiseintopf gibt es ein knappes Dutzend Varianten. Tatsächlich handelt es sich um ein Gericht, bei dem der Reis gemeinsam mit den übrigen Zutaten gegart wird. Das klingt nach Risotto, funktioniert aber beim Pilaw völlig anders. Wie jeder andere Eintopf ist Pilaw relativ unaufwändig und kostet wenig Zeit. Dafür kann er ziemlich einfach skaliert werden, sodass bei Bedarf auch viele hungrige Mäuler zufriedenstellend gestopft werden. Vor vielen, vielen Jahre habe ich mal ein Rezept irgendwo gefunden und nachgekocht, inzwischen habe ich mein ganz eigenes persönliches Pilaw entwickelt und koche es immer genau so wie hier beschrieben.

Mein Pilaw ist eines mit Hackfleisch. Nähme ich Lammhack, wäre es ein türkisches Pilaff, aber ich bleibe bei Rind. Und trotzdem verwende ich türkischen Goldkornreis, der gerade bei solchen Reisemischgerichten ein sehr gute Figur macht. Ein weiteres Muss sind Zwiebelwürfelchen und vor allem Brühe. In meiner Variante ist es Rindsbrühe, falls vorhanden selbst gezogene, sonst aus Biobrühwürfeln. Was kommt noch rein? Rote Paprika, Tomatenwürfel, eingeweichte Rosinen, geröstete Erdnüsse und TK-Erbsen. Ob ich Knoblauch beigebe, entscheide ich spontan. Das Mis-en-place ist überschaubar und beginnt etwa eine Stunde vor Kochbeginn damit, dass du eine Handvoll Korinthen in Orangensaft einlegst. Ansonsten ist die Zwiebel fein zu würfeln, die Paprika in kleine Stücke zu zerlegen und auch die dicke Tomate zu würfeln.

Dann brätst du als Erstes das Hack in Olivenöl krümelig und holst es wieder raus. Im selben Fett schwitzt du die Zwiebeln an. dann röstest du rasch einen gestrichenen Esslöffel mildes Paprikapulver mit an und gibst den Reis hinzu. Kommen wir hier schon einmal zu den Mengen, weil sich alle anderen Zutaten nach dem Reis richten. Pro Person brauchst du zum Sattwerden eine Kaffeetasse Reis. Für zwei Personen ist es ein Kaffeebecher, für vier zwei Becher etc. Brühe benötigst du im Verhältnis 1:2 – hast du einen Kaffeebecher Reise genommen, brauchst du anderthalb Becher Brühe und so weiter… Jedenfalls schwitzt du den Reise auch an bis er nussig duftet; eventuell brauchst du etwas mehr Öl, damit nichts ansetzt. Dann gibst du zwei Drittel der Brühe zu und rührst alles ordentlich untereinander. Nun kommen die Paprikastückchen und die Tomatenwürfel dazu. Dreh die Platte auf maximal Stufe 2 und rühr ab und an um. Gib Brühe nach, wenn der Reise die Flüssigkeit komplett weggesoffen hat. Am Ende sollte das Pilaw weder suppig noch zu trocken sein.

Das Rühren und Kochen wird ungefähr eine Viertelstunde dauern. Jetzt wird abgeschmeckt. Und zwar entweder nur mit Salz oder mit Salz und abgeriebener Zitronenschale. Je nachdem wie würzig die Brühe war, wirst du kaum nachsalzen müssen. Danach gibst du die abgetropften Rosinen, die Erdnüsse und die (unaufgetauten) Erbsen hinzu, rührts wieder alles unter. Dreh die Herdplatte ab und leg den Deckel auf. Lass den Pilaw so noch ungefähr zehn Minuten durchziehen. Zum Schluss gibst du ein Stück Butter auf den Mampf und rührst ein letztes Mal durch. Gegessen wir der Pilaw mit dem Löffel aus tiefen Tellern. Du kanst Brot dazu servieren, aber eigentlich reicht der Pilaw auch so als sättigendes Mahl.

Zutaten für drei hungrige oder vier normale Esser:
300 g Rinderhack
1,5 Kaffeebecker Goldkornreis
2,5 Becher Rinderbrühe (heiß)
1 mittelgroße gewürfelte Zwiebel
optional: eine scheibierte mittlere Knoblauchzehe
1 große kleingeschnittene rote Paprikaschote
1 gewürfelte dicke Tomate (Strunk rausschneiden!)
1 Handvoll Korinthen, in Orangensaft eingeweicht
1 Handvoll gerösteter Erdnüsse (gesalzen oder ungesalzen)
1 Tasse TK-Erbsen
1 Esslöffel mildes Paprikapulver
Salz
optional: abgeriebene Zitronenschale
Olivenöl
1 kleine Nuss Butter