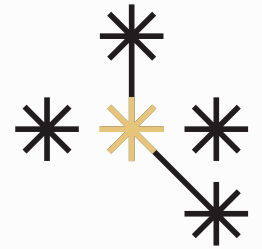


KHORESHT FESENJAN



EIN KLASSISCH PERSISCHER EINTOPF

**DIE KOMPOSITION IST EINE MISCHUNG AUS SÜSSE UND SÄURE.
NOOSHE JAN – GUTEN APPETIT**

Rezept für 4 Personen

500 g Fleisch (Rind, Kalb oder Huhn) – alternativ dazu
2 bis 3 Auberginen
300 g Zwiebeln
200 g Walnüsse (je nach Belieben kleine Stücke oder
gemahlen (da wird es cremiger)
125 ml Granatapfelsirup ungesüßt
Salz, wenig Pfeffer, 1 EL gemahlener Kurkuma
½ TL Safran
Bei Bedarf 2 – 3 EL Rohrzucker



Die Zwiebel fein aufschneiden und in einem großen Topf in etwas Öl etwa 10 Minuten andünsten. Walnüsse und Kurkuma zugeben, kurz mit andünsten und mit Wasser aufgießen.

Das Wasser sollte 1 – 2 cm über der Masse sein. Die Masse etwa 40 – 60 Min. leicht köcheln lassen. Idealerweise löst sich das Öl aus den Walnüssen und ist im Wasser zu sehen. Wenn nötig, während der Kochzeit Wasser zufügen.

In der Zwischenzeit das Fleisch (alternativ dazu die Auberginen) in etwa 4 cm große Stücke schneiden und in einer Pfanne auf allen Seiten in heißem Fett anbraten.

Das Fleisch und den Granatapfelsirup zu der Zwiebel-Nuss-Masse geben. Alles gut verrühren, weitere 40 Minuten leicht köcheln lassen. Den Safran gut mörsern, mit 2 – 3 Esslöffel heißem Wasser verrühren und zum Eintopf geben. Abschmecken und bei Bedarf ein wenig braunen Rohrohrzucker zufügen.