

Dieser Reis wird vor allem als Beilage zur Ente gereicht. Aufgrund der hohen Preise für Nüsse ist dies ein Festtagsmahl das nur zu besonderen Anlässen gereicht wird.

## **Rezept Ruzz bi I mukassarat – Reis mit Nüssen**

---

### **Zutaten**

- 2 Tassen Reis
- 3 Tassen Hühnerbrühe oder Wasser
- 250 g gekochte Hähncheninnereien (optional)
- 1 Esslöffel Rosinen
- 1 Esslöffel Erdnüsse
- 1 Esslöffel Mandeln
- 1 Esslöffel Pinienkerne
- 1 Teelöffel Zucker
- Butterschmalz oder Butter
- Salz

### **Zubereitung**

Den Reis gründlich waschen und abtrocknen lassen.

Die Zwiebeln in Butterschmalz braun braten. Den Reis zugeben und ebenfalls anbraten. Die Brühe angießen. Gegebenenfalls nachsalzen. Den Reis 20 Minuten bei geschlossenem Deckel leise köcheln lassen. Weitere 10 Minuten auf dem ausgeschalteten Herd stehen lassen.

Während der Reis kocht, die Mandeln blanchieren und danach von der Haut befreien.

In einer Pfanne die Rosinen anbraten. Optional in einer getrennten Pfanne die Hähncheninnereien braten. Die Nüsse werden besonders köstlich wenn die geröstet werden, dies ist allerdings im Originalrezept nicht vorgesehen.

Die Nüsse, Rosinen mit dem Zucker und wenn verwendet, den Innereien, mischen. Diese Mischung auf den Boden einer Schüssel geben und die Schüssel mit dem Reis auffüllen. Die Schüssel zum servieren auf eine Platte stürzen.