

# Makgluber

Das Rezept habe ich von:

Meiner Mutter

Es wird besonders oft und lecker in diesem Land gekocht:

Jordanien

## Zutaten:

500 g	Reis
	Butter
	Salz
	Wasser
	Fleisch
2	Kartoffeln
2	Zwiebeln
1	Aubergine

## Geräte:

1 Topf
1 Pfanne
1 Sieb
1 Brett
1 Messer

**Arbeitsschritte:**

1)		Erst gibst du Wasser in einen Topf. Wenn es kocht kannst du den Reis hinzufügen.
2)		Dann brätst du das Gemüse an.
3)		Dann kochst du das Fleisch
4)		Du gibst dann alles zum Reis.

Darum habe ich dieses Rezept ausgewählt... /Es erinnert mich an...

---

Das Rezept erinnert mich an meine Mutter.

---

Im Internet findet man das Rezept beispielsweise in folgender Variante:

# Makluba (palästinensisches Reisgericht)

## Makluba (palästinensisches Reisgericht)

Zutatenmenge für: 4–6 Personen

Zeitbedarf: 60 Minuten

Hinweise:



Schwierigkeitsgrad:



**Makluba** (*Maklube, Maqlube, Maqluba*, arabisch مقلوبة) ist ein beliebtes palästinensisches Reisgericht, das auch in Syrien und Jordanien oft zubereitet wird und das so viel wie *umgekehrt* oder *umgestülpt* bedeutet.



## Zutaten

- 500 g [Langkornreis](#)
- 500 g [Hähnchenbrustfilet](#) oder [Lammfleisch](#)
- 300 g [Blumenkohlröschen](#)
- 1 [Zwiebel](#)
- 1 große [Aubergine](#)
- Saft einer halben [Zitrone](#)
- 900 ml [Brühe](#), [Hühnerbrühe](#) oder [Fleischbrühe](#)
- 100 g [Pinienkerne](#) oder [Mandeln](#)
- 4 EL [Olivenöl](#)
- 3 Msp [Zimt](#)
- 1 TL [Kurkuma](#)
- 4 [Pimentkörner](#)
- [Salz](#)
- frisch gemahlener schwarzer [Pfeffer](#)

## Kochgeschirr

- 1 [Messer](#)
- 1 [Schneidebrett](#)
- 1 [Topf](#) mit [Deckel](#)
- 1 [Pfanne](#)
- 1 [Pfannenwender](#)
  
- 1 [Mörser](#)
- [Küchenpapier](#)

## Zubereitung

- Die Aubergine in Scheiben [schneiden](#), auf Küchenpapier legen, kräftig salzen und Wasser [ziehen lassen](#).
- Den Piment im Mörser [zerstoßen](#).
- Die Zwiebel [pellen](#), fein [würfeln](#) und im Topf in 2 EL heißem Olivenöl glasig [dünsten](#).
- Währenddessen das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft, Piment und dem Zimt vermengen.
- Mit Salz und Pfeffer [würzen](#) und 15 Minuten [garen](#).
- Die Auberginenscheiben mit Küchenpapier abtupfen und in der Pfanne im restlichen Öl goldgelb [braten](#).
- Danach die Blumenkohlröschen einige Minuten [braten](#).
- Das Fleisch vom Herd nehmen und die Auberginenscheiben darüber geben.
- Den Reis mit dem Blumenkohl vermischen und auf den Auberginen verteilen.
- Mit Fleisch- oder Hühnerbrühe [aufgießen](#) und Kurkuma zugeben.
- Mit geschlossenem Deckel ca. 15–20 Minuten [köcheln](#) lassen, bis der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.
- In der Zwischenzeit die Pinienkerne oder Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb [rösten](#).
- Den Reis mit einem Löffel gut andrücken, dann auf eine Platte stürzen und mit Pinienkernen bzw. Mandeln bestreuen.
- Mit einigen Minzblättchen [garnieren](#) und [servieren](#).

## Beilagen

- [Tsatsiki](#)
- [Joghurt](#)
- Frischer mariniertes [Blattsalat](#), [Gemüsesalat](#) oder bunt gemischter [Salat](#) je nach [Saison](#) und Geschmack

## Varianten

- Anstatt Blumenkohl [Broccoli](#) oder [Romanesco](#) verwenden.

[https://www.kochwiki.org/wiki/Makluba\\_\(pal%C3%A4stinensisches\\_Reisgericht\)](https://www.kochwiki.org/wiki/Makluba_(pal%C3%A4stinensisches_Reisgericht))