Reis mit Datteln und Aprikosen
Timman ma' Tamr

Reis mit Datteln und Aprikosen oder Timman ma' Tamr ist ein irakisches Gericht. Dieses Gericht kombiniert die natürliche Süße von getrockneten Datteln und Aprikosen mit dem herzhaften Geschmack von Langkornreis.
Der Geschmack ist eine wunderbare Balance aus süß und herzhaft. Die Datteln und Aprikosen verleihen dem Reis eine fruchtige Süße, während Gewürze wie Zimt und eine Prise Pfeffer für eine angenehme Würze sorgen. Die Butter, die zum Andünsten der Früchte verwendet wird, fügt eine reichhaltige, cremige Note hinzu.

Herkunft: Irak
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Langkornreis
3 EL Butter
100 g Aprikose getrocknet
200 g Datteln getrocknet
1 TL Zimt
1 Prise Pfeffer schwarz, frisch gemahlen
1 Prise Salz

Vorbereitung
Den Reis unter fließendem Wasser gut waschen, in einen Topf geben und mit 1 Liter Wasser bedecken. 15 Minuten kochen lassen, dann abseihen.
In der Zwischenzeit die Aprikosen und Datteln in kleine Stücke schneiden.

Zubereitung
Die Butter in einem Topf erhitzen. Die Aprikosen und Datteln darin kurz andünsten. Die Gewürze und das Salz dazugeben und kurz weiterbraten. Mit 125 ml Wasser ablöschen.
Den Reis dazugeben, gut vermischen und zugedeckt bei geringer Hitze so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist.

© 2026 coquina.de