Plow is baranini (Reiseintopf mit Lammfleisch) von merlin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz, Cayenne Pfeffer

250 g Rosinen	in Wasser einweichen.
1.5 Liter Wasser	1/3 des Wassers zum Einweichen der Rosinen verwenden. Den Rest für später bereit halten.
4.0 EL Öl	in der Pfanne erhitzen.
600 g Voressen / Ragout	Lammragout in Öl anbraten
8.0 Stück Zwiebeln	rüsten und in Würfel schneiden. dem angebratenen Lammfleisch zusammen mit
600 g Rüebli	gerüstet und in Streifen geschnitten beifügen. Kurz andünsten.
800 g Basmatireis	über das Fleisch verteilen und mit den eingeweichten Rosinen samt Einweichwasser ablöschen. Das restliche Wasser ebenfalls beigeben. würzen kurz umrühren. Deckel schliessen und 30 - 40 min auf niederer Stufe garen. (Deckel geschlossen lassen)