

## Plow is baranini (Reiseintopf mit Lammfleisch) von

merlin

Mengen für 42 Personen

Gewürze: Cayenne Pfeffer, Salz

|                           |   |
|---------------------------|---|
| 1.05 kg Rosinen           | in Wasser einweichen.   |
| 6.3 Liter Wasser          | 1/3 des Wassers zum Einweichen der Rosinen verwenden. Den Rest für später bereit halten.  |
| 16.8 EL Öl                | in der Pfanne erhitzen.   |
| 2.52 kg Voressen / Ragout | Lammragout<br>in Öl anbraten  |
| 33.6 Stück Zwiebeln       | rüsten und in Würfel schneiden.<br>dem angebratenen Lammfleisch zusammen mit  |
| 2.52 kg Rüebli            | gerüstet und in Streifen geschnitten beifügen. Kurz andünsten.  |
| 3.36 kg Basmatireis       | über das Fleisch verteilen und mit den eingeweichten Rosinen samt Einweichwasser ablöschen. Das restliche Wasser ebenfalls begeben. würzen kurz umrühren. Deckel schliessen und 30 - 40 min auf niederer Stufe garen. (Deckel geschlossen lassen) |