

# Bulgur-Pilaw mit Maronen

## Zutaten für 4 Portionen

- 220 g **Maronen**, gewaschen
- 2–3 EL **Natives Olivenöl** Extra
- 1 **Zwiebel**, geschält und gewürfelt
- 80 g **Mandeln**, geschält
- 200 g **grober Bulgur** (pilavlık bulgur)
- 40 g **Korinthen**
- 5–6 **getrocknete Aprikosen**
- 1 TL **Salz**, ½ TL **Schwarzer Pfeffer**, ½ TL **Ingwerpulver**
- 1 **Gewürznelke**, frisch zerstoßen
- ½ TL **Koriandersamen**, frisch zerstoßen
- ½ TL gemahlener **Piment**
- ½ TL gemahlener **Zimt**
- 400 ml kochendes **Wasser**
- 4–5 Stängel **frischer Dill**, klein geschnitten



## Zubereitung

1. **Maronen rösten:** Maronen auf der gewölbten Seite kreuzweise einschneiden. Backofen auf 180 °C vorheizen (mit Blech). **Maronen** auf dem Blech 15–25 Min. rösten, bis die Schale aufplatzt. Abkühlen lassen, schälen. 5–6 Maronen klein würfeln, den Rest ganz lassen.
2. **Zwiebel anschwitzen:** **Olivenöl** in einem flachen Topf erhitzen. **Zwiebel** darin glasig dünsten.
3. **Rösten:** **Mandeln** zugeben und kurz anrösten. **Bulgur**, **Korinthen** und **Aprikosen** unterrühren und 4–5 Min. mitrösten.
4. **Würzen & aufgießen:** **Salz**, **Pfeffer**, **Ingwer**, **Nelke**, **Koriander**, **Piment** und **Zimt** zugeben. Gewürfelte und ganze **Maronen** unterheben. Mit 350–400 ml **kochendem Wasser** aufgießen.
5. **Garen:** Kurz aufkochen, dann bei kleiner Hitze 15–20 Min. garen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgenommen ist.
6. **Fertigstellen:** **Dill** unterheben, einmal umrühren. Herd ausschalten und den **Pilaw** 10 Min. mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.
7. **Servieren:** Ganze **Maronen** zum Anrichten obenauf geben.

**Guten Appetit - Afiyet olsun!**