



Rostam Nazari

Afghanische Küche

Einfach und lecker orientalisches
kochen mit Rostam

DeBehr

Table of Contents

[Titel](#)

[Impressum](#)

[Nationalgericht](#)

[Auberginen-Eintopf, schnelle Zubereitung](#)

[Auberginen-Eintopf mit Salat, lange Zubereitung / erweiterte Version](#)

[Afghanische Nudeln](#)

[Fleischloses Kotelett](#)

[Bandari-Sandwich](#)

[Iranische Salat-Variante](#)

[Dorr](#)

[Hähnchenbrust-Kebab](#)

[Lamm-Kebab](#)

[Kadoo](#)

[Banjan](#)

[Bamya](#)

[Omelette](#)

[Salat](#)

[Khoresht Polo](#)

[Single-Bohnen](#)

[Faseli](#)

[Shorwa](#)

[Köfta](#)

[Ghormeh](#)

[Golpie](#)

[Golpie-Ba-Gosht \(mit Fleisch\)](#)

[Banjan](#)

[Ghormeh Gosht](#)

[Über den Autor](#)

[Mehr über Rostam Nazari bei DeBehr](#)

Rostam Nazari

Afghanische Küche

Einfach und lecker orientalisches
kochen mit Rostam

DeBehr

Copyright by: Rostam Nazari

Herausgeber: Verlag DeBehr, Radeberg

Erstauflage: 2021

ISBN: 9783957538697

Umschlaggrafik Copyright by AdobeStock by @Curioso.pPhotography und @
Milleius, © maria_lapina

Nationalgericht



Für ca. 3 Personen

Zutaten:

2 Karotten

100 g Rosinen

200 g Lamm- oder Rinderfleisch

300 g Reis

2 kleine Zwiebeln

15 Esslöffel Öl (Olive, Sonnenblumen)

Salz