

Rezept aus dem Nahen Osten der Gruppe von Ost-West e.V.

**„Okraschmortopf mit weißem Reis und Fadennudeln“ Rezept:
Okraschmortopf mit Reis und Fadennudeln**

Zutaten für ca. 30 Portionen

:

7 kg gefrorene Okra

7 kg frische Tomaten (püriert) + Tomatenmark

Mixer zum Pürieren der Tomaten

Lammfleisch + Kalbfleisch (junges Rindfleisch)

5 kg Langkornreis

1 kg Fadennudeln

1 Dose tierisches Schmalz

1 Liter Olivenöl

1 Liter Maisöl

2 Packungen Butter

10 Bund frischer Koriander

3 kg frischer Knoblauch

Gewürze:

Getrockneter Koriander

Schwarzer Pfeffer

Salz