

Zutaten

1,5 kg Rindfleisch
1,5 kg Baldo Reis
4 Auberginen
ca. 8 große Kartoffeln
3 Paprika (Mix: rot, grün, gelb)
4 mittelgroße Zwiebeln
250 Gramm Butter
1 Prise Salz
Sonnenblumenöl

Zum Verzieren:

2 kg Yoghurt

Für den Salat:

2 Eisbergsalat
4 geriebene Möhren (geriebener Rotkohl, geriebene Rettiche, je nach Wahl)
3 Gurken
6 Tomaten
Zitronensaft für den Dressing und Salatgewürze

Zubehör:

eine Pfanne zum Braten
2 große Kochtöpfe
eine runde Platte/Tablett zum Servieren
Reibe

Zubereitung

Geputztes Gemüse schneiden wir in gleich große Stücke und braten es in der Pfanne mit etwas Öl an.

Als nächsten Schritt schneiden wir die Zwiebeln und Kartoffeln in Scheiben. Wir nehmen einen großen Kochtopf, die runden Zwiebeln legen wir als erstes in den Topf rein, als nächste Schicht kommen die Kartoffeln. Auf die Kartoffelschicht kommt das gekochte Fleisch. Auf das Fleisch kommt dann der gewaschene Reis und die gebratenen Gemüsestücke. Falls noch etwas Fleisch und Reis übrig bleibt, kann es nochmal schichtweise auf das Gemüse verteilt werden. Der ganze Topf wird dann mit dem Fleischwasser gefüllt und bei niedriger Stufe 40 Minuten gekocht.

Nebenbei bereiten wir unseren Salat vor, je nach Wunsch und Geschmack.

Um es zu servieren, benötigen wir eine große runde Platte. Nachdem es fertig gekocht ist, lassen wir die Maklube 20 Minuten ruhen. Wir nehmen die Platte und legen sie so auf den Topf, dass wir es gemeinsam mit jemanden umdrehen können, sodass am Ende die Maklube wie ein Zylinder auf der Platte steht. Rund um die Maklube verzieren wir es abwechselnd mit Salat und Yoghurd dressing. Zuletzt ziehen wir langsam den Kochtopf raus und können die Maklube gemeinsam in einer großen Runde mit Freunden und Familie genießen.