



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Original Djuvec Reis wie in einem kroatischen Restaurant

200 Gramm weißen Langkornreis
1 große (rote) Zwiebel
2-4 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
1 große Tomate
100 Gramm Erbsen
100 Gramm Ajvar (pikant-scharfe Gewürzpaste)
3 EL Tomatenmark
400 ml Fleischbrühe
50 g Schweine oder Butterschmalz
3 EL Olivenöl
1 EL rotes Paprikapulver (edelsüß oder rosenscharf)
Salz, Pfeffer nach Geschmack

Zwiebel, Paprika, Tomate in sehr kleine Würfel schneiden und den Knoblauch auspressen. Nun erhitzt man in einer Pfanne das Schweine oder Butterschmalz.

Anschließend gibt man die vorbereiteten Zutaten mit in die Pfanne dazu und lässt das Ganze 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze mit dem Paprikapulver schmoren. Danach gibt man noch den Ajvar, das Tomatenmark, die Gewürze und das Olivenöl dazu und dann wird der Reis in der Pfanne angebraten, bis so gute wie keine Flüssigkeit mehr vorhanden, das ganze sollte nun eine cremige Konsistenz haben. Dann gibt man die Fleischbrühe dazu.

Der Djuvec Reis muss jetzt mit Deckel bei schwacher Hitze mit gelegentlichem Umrühren etwa 15 Minuten köcheln. Dann gibt man noch die Erbsen hinzu und lässt diese 5 Minuten lang noch mit köcheln. Der Djuvec Reis ist fertig, wenn der Reis die Flüssigkeit weitestgehend aufgesogen hat und eine cremige Konsistenz aufweist.



**Original Djuvec Reis
Video bei YouTube**



**my channel2016HD
Website**