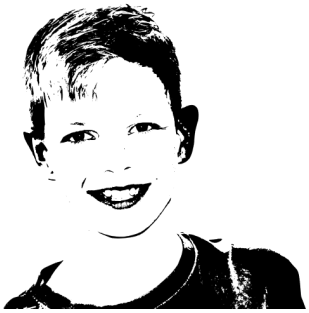

Video - Rezepte für jeden Anlass!

mychannel2016HD.de

Reistopf nach Balkan Art

500g Schweinegeschnetzeltes
250g weißen Langkornreis
1 große (rote) Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
2 Tomaten
100 Gramm Erbsen
100 Gramm Ajvar (pikant-scharfe Gewürzpaste)
3 EL Tomatenmark
400 ml Fleischbrühe
50 g Butterschmalz
3 EL Olivenöl
1 EL rotes Paprikapulver (edelsüß oder rosenscharf)
Salz, Pfeffer nach Geschmack

Reistopf nach Balkan Art
Video bei YouTube

mychannel2016HD
Website

Das Schweinegeschnetzelte anbraten mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.
Zwiebel, Paprika, Tomate in sehr kleine Würfel schneiden und den Knoblauch auspressen. Nun erhitzt man in einem Topf das Butterschmalz.
Anschließend gibt man die vorbereiteten Zutaten mit in den Topf 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 mit angebraten, bis so gute wie keine Flüssigkeit mehr vorhanden, das ganze sollte nun eine cremige Konsistenz habe. 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 das Schweinegeschnetzelte und 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.