

Kochen mit Klaus

Hackfleisch-Paprika-Reiseintopf (🌶️)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g gem. Hack, 500 g Paprika-Mix, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Salz,
- Pfeffer, 1 rote Chili, 250 g Reis, 4 EL Tomatenmark, Balkangewürz,
- Öl, 1 Dose geh. Tomaten, 250 ml Fleischbrühe, 250 ml Cremefine,
- Petersilie

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel achteln, andere Zwiebel, Knobi u. Chili fein würfeln. Paprika in mittlere Würfel schneiden.



2. Hack in heißem Öl krümelig braten, mit Salz, Pfeffer u. Balkangewürz würzen. Zwiebeln, Knobi, Chili u. Paprika mitbraten. Reis zufügen, mit Tomatenmark kurz mitbraten u. mit Tomaten, Brühe u. Cremefine ablöschen.



3. Abgedeckt 25 Min. köcheln lassen. Immer wieder umrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Petersilie einrühren.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen.

