

Kochen mit Klaus

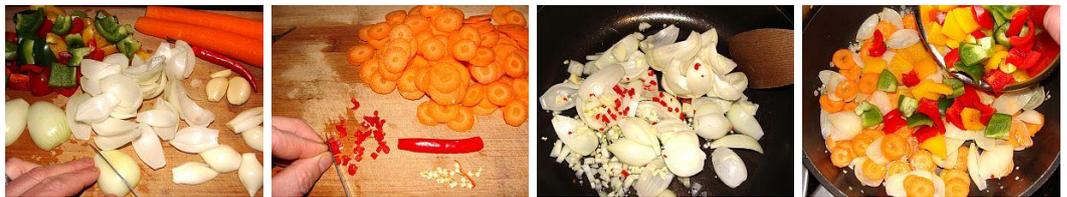
Klausis Djuvec-Reis

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 250 g Paprika-Mix, 2 Möhren, 2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 1 rote Chili,
- Olivenöl, 200 g Langkornreis, 100 g TK-Erbesen, Salz, Pfeffer, Zucker,
- 400 ml geh. Tomaten, 100 ml Gemüsebrühe, Paprikapulver, Petersilie

Zubereitung:

1. Paprika waschen entkernen u. grob würfeln. Zwiebeln u. Knoblauch schälen, Zwiebeln achteln, Knobi fein würfeln. Möhren schälen u. in Scheiben schneiden. Chili entkernen u. klein schneiden.



2. Zwiebelspalten, Chili u. Knoblauch in heißem Öl andünsten. Paprika, Möhren u. Reis kurz mit anbraten. Tomaten zufügen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Alles zugedeckt ca. 30 Min. schmoren. Nach 20 Min. mit der Brühe verlängern.



3. Erbsen 5 Min. vor Garende zufügen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken. Petersilie nach Belieben unterrühren.



Tipps des Chaoten:

Eine tolle Beilage, z. B. zu Balkan-Fleischspießen in pikanter Sauce.

