

# Kochen mit Klaus

## Serbische Reispfanne Djuvec-Art (🌶️)

**Zutaten:** (Für 4-5 Personen)

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes, 3-4 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- Öl, Salz, geräuchertes Paprikapulver, 250 g Paprika-Mix, 3 Möhren,
- 1 rote Chili, 2 Lauchzwiebeln, 160 g Reis, 1 Dose gehackte Tomaten,
- 300 ml Gemüsebrühe, 1 Pck. Fix f. Reis Djuvec Art, 50 ml Weißwein,
- 1 kl. Dose Erbsen, 2 EL TK-Petersilie

**Zubereitung:**

1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Übrige Zwiebel achteln. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Möhren in Scheiben, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Chili klein hacken.



2. Huhn in heißem Öl braten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Knobi, Chili, u. Möhren im Bratfett andünsten. Paprika, Lauchzwiebeln zugeben u. mitbraten. Reis zugeben u. kurz anbraten, mit den Tomaten u. Brühe ablöschen, Fix einrühren u. aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Min. schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Mit Wein verlängern.



3. Erbsen abgießen u. mit Huhn zugeben, darin einige Minuten erwärmen. Petersilie einrühren.



*Tipp des Chaoten: Dazu einen trockenen Weißwein genießen.*

