Djuvec Reis

Zutaten für 3 Personen:

- 250 g Reis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 1 EL Paprikapulver
- 2 TL Tomatenmark
- 2 EL Butter
- 100 g Ajvar mild
- 3 TL Rinderbrühepulver
- 400 ml Wasser
- 100 g Erbsen TK
- das Grün von 2 Lauchzwiebeln
- 150 g Cherry-Tomaten
- Salz / Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Tomaten in keine Stücke schneiden. Das Grün von zwei Lauchzwiebeln in schmale Ringe schneiden.

Die Butter in einem Topf leicht anbräunen. Das Paprikapulver zugeben und anrösten. Nun Zwiebel, Knoblauch zufügen und die Hitze reduzieren. Anschließend den Ajvar und das Tomatenmark zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Reis dazu geben und solange köcheln, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Dann das Wasser und die Rinderbrühe zugeben. Alles gut durchrühren. Das Ganze etwa 15-20 Minuten köcheln lassen. Nach 10 Minuten die Erbsen, die Tomaten und die Paprika zugeben. Zwischendurch immer mal durchrühren damit nichts anbrennt, ggf. etwas mehr Wasser zugeben. Wenn keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist, sollte der Reis gar sein. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Schmeckt sehr gut zum selbstgemachten Gyros.

Guten Appetit

Autor: Stefan Berendes © 2023 berendesbande.de