

Serbische Reispfanne



Zutaten:

600 Gramm	<i>Hackfleisch</i>
2	<i>Paprikaschoten</i>
2	<i>Tomaten</i>
2	<i>Zwiebeln</i>
100 Gramm	<i>Speck</i>
500 Gramm	<i>Tk-Mischung mit Mais, Erbsen</i>
200 Gramm	<i>Tomatenmark</i>
1000 Milliliter	<i>Brühe</i>
2 Esslöffel	<i>Senf</i>
2 Esslöffel	<i>Speisestärke</i>
2 Esslöffel	<i>Öl</i>
2 Esslöffel	<i>Paprikapulver</i>
2 Esslöffel	<i>Milch Minuten</i>
2 Esslöffel	<i>Chilipulver</i>
Petersilie, Salz ,	<i>Pfeffer ,Currypulver, Maggi,</i>
	<i>Oregano, Majoran</i>
300 Gramm	<i>Reis</i>



Zubereitung:

1. Paprikaschote, Tomaten, und Zwiebel in kleine Würfel oder streifen schneiden und beiseite stellen.
2. dann wird die Sauce mit dem Schneebesen angerührt mit folgenden Zutaten: 100 Gramm Tomatenmark, Chili, Paprika, Curry, Pfeffer, Salz, Oregano , Majoran, Speisestärke, Brühe, Petersilie, Senf, Milch, Öl und einem Spritzer Maggi.
3. Hackfleisch anbraten
4. Zwiebeln dazugeben und andünsten
5. Tomate, Paprika und TK- Gemüse hinzugeben und kurz mitbraten,
6. dann den Reis hinzubefügen, kurz wenden und dann ablöschen mit der vorher angerührten Sauce
7. nun das Ganze je nach Reissorte ca. 15-25 Minuten ausquellen lassen
8. die Speckwürfel anbraten und Beiseite stellen
9. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die geräuschten Speckwürfel dazugeben

Sehr gut schmeckt dazu Gurken oder Tomatensalt!