Djuvec-Reis (Das Originalrezept)

Zutaten für 4 Portionen:



250 g weißer Langkornreis
3 Mittelgroße Zwiebeln
500 ml Wasser
1 Zehe Knoblauch
2 Rote Paprika
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Esslöffel Tomatenmark
3 Esslöffel Olivenöl
500 g Geschälte Tomaten

Nährwerte pro Portion: kcal 362 – Fett: 9,68 g – Eiweiß: 8,5 g – Kohlehydrate: 59,81 g

Zubereitung:

Zuerst wird der Langkornreis in einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten gekocht. Währenddessen können die Zwiebeln und der Knoblauch geschält und fein gehackt werden, sowie die Paprika waschen und klein schneiden.

Die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika in einer Pfanne mit Olivenöl etwas anrösten, dann das Tomatenmark hinzugeben und 2-3 Minuten anbraten lassen. Anschließend die geschälten Tomaten hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Den fertigen Langkornreis mit den Zutaten vermischen und nochmals mit Salz und Pfeffer nach eigenem Schärfegrad würzen.

Schmeckt lecker mit selbst gemachten Chiwapschischi, oder auch einfachen Fleischpflanzerl (Frikadellen).