

# Djuvec-Reis

## Paprikareis



### Zutaten für 4 Personen:

250 g Reis (Langkornreis)  
1 Gemüsezwiebel  
1 rote Paprikaschote (ersatzweise geröstete rote Paprika aus dem Glas)  
1 Knoblauchzehe (optional)  
30-40 g Butterschmalz  
2 EL Tomatenmark  
600 ml kräftige Hühnerbrühe oder Gemüsebrühe  
2 geschälte Tomaten aus der Dose und 6 EL von dem Saft  
1 TL Paprika edelsüß  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
1 kleines Sieb TK Erbsen (optional)  
1 Prise Cayennepfeffer (opt.)  
2 TL Ajvar scharf (optional)

1. Zwiebel fein würfeln, Paprikaschote putzen und in kleine Abschnitte teilen. Beides in einem beschichteten Topf in Butterschmalz glasig anschwitzen. Tomatenmark und Reis zugeben und ebenfalls unter Rühren anschwitzen. Optional in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch mitschwitzen.  
2. Mit kochender Brühe ablöschen. 2 geschälte Tomaten aus der Dose klein schneiden und zugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.  
3. Alles auf kleiner Hitze weiter köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit umrühren und bei Bedarf mit etwas

heißem Wasser auffüllen, damit der Reis vollständig ausquellen kann. Nach ca. 20 Minuten eine Garprobe machen. Weiter köcheln, bis der Reis gar ist. Eventuell noch einmal abschmecken. Besonders gut schmeckt es, wenn man zwischendurch 2-3 TL scharfes Ajvar (Paprikapaste) unterrührt.  
4. Topf vom Herd nehmen, Reis bei geschlossenem Deckel 10 Minuten ausdämpfen lassen.

### Hinweise:

Anders als bei einem Risotto sollte der Reis nicht zu nass und cremig sein. Also: nicht zuviel Brühe nehmen und am Schluss

geduldig warten, bis der Reis die richtige Konsistenz hat. Bei Verwendung einer eingelegten Paprika diese nicht mit anbraten sondern später zugeben. Optional nach der Hälfte der Kochzeit ein kleines Sieb TK Erbsen mitgaren. Schmeckt gut mit Cevapcici, Rasnici und anderen Gerichten aus dem Balkan. Aber auch mit Gyros und Tsatsiki.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 40 min, Beilagen, Reis, kroatisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.01.2023