

Roter Reis

Zutaten

- 250-300ml Parboiled Reis
- 1/2 Tube Tomatenmark
- 500g Schweineschnitzel (Hühnerbrust geht auch)
- 1 Dose Mexiko-Mix (Mais, Erbsen, Paprika)
- je 2-3 TL Paprika-Gewürz (Edelsüß und Rosenscharf)
- 350-400ml Rinderbrühe (wenn Hühnerbrust genommen wird, Geflügelbrühe)
- 3 Gemüsepaprika (2 Rot, 1 Gelb)
- 2 große Zwiebeln

Zubereitung

Das Fleisch in kleine Streifen schneiden, und diese in etwas Öl in einem großen Topf anbraten. Das Fleisch sollte am Ende leicht angebraten sein.

Die Zwiebeln in Stücke schneiden (nicht zu klein), und dem Fleisch zugeben. Mit anbraten, bis sie glasig sind.

Das Tomatenmark dazu geben. Unter ständigem Rühren (vorsicht, es brennt leicht an!) langsam einkochen, bis es kurz davor ist, anzubrennen.

Wenn es fast anbrennt, den Reis und das Paprika-Gewürz mit andünsten.

Mit der Brühe aufgießen und die Gemüsepaprika zugeben. Einmal aufkochen lassen, anschließend bei kleiner Flamme langsam garen lassen (ca. 1h)

Gegen Ende den Mexiko-Mix zugeben und kurz warm werden lassen. Abschmecken mit Chilli, evtl. Zucker und Zitronensaft.