Djuvec Reis

… so geht es nach original Rezept.

Ob Gartenfest oder Geburtstagsparty: Djuvec Reis mit Ajvar ist eine köstliche Beilage für Gegrilltes. Das pikante Reisgericht ist schnell zubereitet.

Djuvec-Reis ist eine beliebte Beilage in der serbischen und kroatischen Küche. Der Begriff Djuvec kommt aus dem Türkischen und bezeichnet ursprünglich einen Topf, in dem ein gleichnamiges Schmorgericht mit Fleisch und Gemüse zubereitet wird. Djuvec-Reis ist ein Gemüsereis mit Zwiebeln, frischen Paprikaschoten, Erbsen und Tomaten. Er passt als Beilage zu zahlreichen Grillgerichten wie Souvlaki, Cevapcici oder Fleischspießen.

Zutaten:
2 Knoblauchzehen
2 mittelgroße Gemüsezwiebeln
2 rote Paprikaschoten
2 mittelgroße Tomaten
3 EL Butter
1,5 EL Paprikapulver (scharf oder edelsüß)
4 EL Tomatenmark
300 g weißer Langkornreis
600 ml Wasser
150 g Ajvar
1 EL gekörnte Gemüsebrühe
3 EL Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Einige Stängel Petersili
150 g Erbsen (TK)

Zubereitung:
Knoblauch schälen. Zwiebeln schälen. Paprikaschoten waschen und Strunk, Körner sowie Scheidewände entfernen. Tomaten waschen und entkernen. Zwiebeln, Paprikaschoten und Tomaten fein würfeln.

Butter in einer großen Pfanne zerlassen. Das gewürfelte Gemüse etwa 5 Minuten scharf anbraten. Hitze zurücknehmen. Paprikapulver und Tomatenmark über das Gemüse geben, alles umrühren und 1 bis 2 Minuten weiterbraten. Knoblauchzehen in die Pfanne pressen. Reis in die Pfanne geben und mitbraten, bis nur noch wenig Flüssigkeit übrig ist. Die Reis-Gemüsemischung mit Wasser ablöschen. Ajvar, Vegeta, Olivenöl, Salz und Pfeffer unterrühren. Bei niedriger Hitze etwa 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Angetaute Erbsen und gehackte Petersilie unterrühren. Etwa 10 Minuten weitergaren, bis der Reis weich ist. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tip:

Historie:

—- Beilagen

Essen und Mehr

From:
https://ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://ddws.de/beilagen:djuvec_reis?rev=1648228586

Last update: **25.03.2022 18:16**