

Ungarische Reispfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 mittelgroße Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 1 rote Paprika, 1 grüne Paprika, 1 gelbe Paprika, 2 Esslöffel Öl, 6 Debreziner (Würste), 400 gr gekochter Langkornreis, 200 ml Sahne, 1 Esslöffel edelsüßes Paprikapulver, 2 Esslöffel Tomatenketchup, 1 kleine rote Chilischote.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken, die Paprikaschoten waschen, vierteln, entkernen und würfeln, die Würste in dünne Scheiben schneiden, die Chilischote fein würfeln (wer es nicht so scharf mag, halbiert und entkernt die Schote vorher), Chiliwürfel mit Sahne, Ketchup und Paprikapulver in einer kleinen Schüssel verrühren.

Die Zubereitung:

Die Wurstscheiben in der Hälfte des Öls scharf anbraten und rund 15 Minuten brutzeln lassen, die Zwiebel- und Paprikawürfel im restlichen Öl rund 15 Minuten anbraten, nach 10 Minuten den Knoblauch zugeben. Wurstscheiben und Reis zum Gemüse geben. Die Sahnemischung zum Reisgemüse geben und einmal aufkochen. Noch knapp 3-5 Minuten köcheln lassen und servieren.

Guten Appetit!