

Wiener Reispfanne

Personen: 4

Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- 250 g Landkornreis (gekocht)
- 1 große Zwiebel
- 2 Paprika
- 6 Stück Wienerle oder Würstchen
- 1 kleine Dose Mais
- Öl zum Anbraten
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Gulaschgewürz (*optional*)
- 1 EL Tomatenmark
- 2–3 EL Ajvar
- 1 Dose passierte Tomaten
- 400 ml Gemüsebrühe
- 3 EL Schmand
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 EL Kräuter (z. B. italienische Kräuter oder Kräuter der Provence)
- Frische Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG:

1. Zwiebel fein hacken, Paprika in Stücke schneiden.
2. Zwiebeln in einer Pfanne glasig dünsten.
3. Wiener in Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln dazugeben. Ebenfalls kurz anbraten.
4. Paprika dazugeben.
5. Tomatenmark und Ajvar hinzufügen und anschwitzen lassen.
6. Alle würzen.
7. Mit den passierten Tomaten und Brühe ablöschen.
8. Jetzt den Mais und den Essig hinzugeben.
9. Schmand einrühren.
10. Kräuter noch dazugeben, vermengen.
11. Vorgekochten Reis in die Pfanne geben, verrühren, aufkochen, abschmecken, FERTIG!