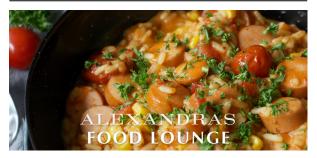
www.alexandrasfoodlounge.com

Wiener Reispfanne

Personen: 4 Zeit: 30 Minuten



ZUTATEN:

- · 250 g Landkornreis (gekocht)
- · 1 große Zwiebel
- 2 Paprika
- 6 Stück Wienerle oder
 Würstehen
- 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
- I 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.
- Wiener in Scheiben schneiden und zu den Zwiebeln dazugeben. Ebenfalls kurz anbraten.
- 4. Paprika dazugeben.
- Tomatenmark und Ajvar hinzufügen und anschwitzen lassen.
- 6. Alle würzen.
- Mit den passierten Tomaten und Brühe ablöschen.
- 8. Jetzt den Mais und den Essig hinzugeben.
- 9. Schmand einrühren.
- 10. Kräuter noch dazugeben, vermengen.
- II. Vorgekochten Reis in die Pfanne geben, verrühren, aufkochen, abschmecken, FERTIG!