



CHEFKOCH.DE

Bulgarischer Reistopf

Den würfelig geschnittenen Speck mit geriebenen Zwiebeln hellgelb anbraten und das grobwürfelig geschnittene Fleisch, mit Salz und Paprika gewürzt, zugeben. 10 bis 15 Minuten anbraten, mit der Brühe auffüllen, den gewaschenen Reis zugeben und zugedeckt garen lassen. Vor dem Anrichten mit Reibekäse bestreuen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

100 g Speck
200 g Zwiebel(n)
300 g Lamm (besser Hammelfleisch)
1 EL Paprikapulver
Salz
500 ml Fleischbrühe
300 g Reis
5 EL Käse, (Schipka oder anderen Schafskäse), gerieben

Verfasser: Sonja