



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