



CHEFKOCH.DE

Serbischer Paprikaeintopf

Paprika waschen, putzen, in Streifen schneiden.
Abgezogene Zwiebel in Ringe schneiden.
Knoblauchzehe pellen und zerdrücken.
Lammfleisch klein würfeln.
Margarine erhitzen, Zwiebeln darin andünsten,
Knoblauch, Lammfleisch und Paprikastreifen
dazugeben und kurz schmoren.
Mit Paprikapulver würzen und mit Gemüsebrühe
aufgiessen, zum Kochen bringen und die
Langkorn-Wildreis-Mischung einstreuen.
Alles einmal aufkochen lassen, dann bei geringer
Hitze 20-25 Minuten garen.
Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Zubereitungszeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal
KJ/kcal p. P.: keine Angabe /



Zutaten für 4 Portionen:

1 Paprikaschote(n), rot
1 Paprikaschote(n), grün
4 Zwiebel(n) (280 g)
1 Zehe/n Knoblauch
250 g Lammfleisch, mager
4 TL Margarine
Paprikapulver
500 ml Gemüsebrühe
100 g Reis
(Langkorn-Wildreis-Mischung)

Verfasser: indiemel