Bremers Reisfleisch

Zutaten:

für 4 Portionen

500 g	Schweine- oder Hähnchenfleisch
3	Paprika
1	Knoblauchzehe
1	große Zwiebel
2 EL	Tomatenmark
200 g	Reis
750 ml	Brühe
1 EL	Paprikapulver

Öl zum Braten

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Das Fleisch und die Paprika in mundgerechte Stücke schneiden, die Zwiebel würfeln und den Knoblauch fein hacken.
2. Öl erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mitdünsten.
3. Paprika und Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten, dann mit 500 ml Brühe aufgießen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut würzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
4. Den gewaschenen Reis dazugeben und solange garen, bis dieser die Flüssigkeit aufgenommen hat. Bei Bedarf die restliche Brühe nach und nach hinzugeben.

Mail: info@landschlachterei-bremer.de
www.landschlachterei-bremer.de

@LandschlachtereiBremer

Landschlachterei Bremer

Mail: info@landschlachterei-bremer.de
www.landschlachterei-bremer.de
@LandschlachtereiBremer

Landschlachterei
Bremer