

Paprikareis



Zutaten für drei Personen:

1-2 Schalotten
je 1/8 rote, gelbe und grüne
Paprikaschote
125 g Reis (1 Tasse)
10 g Butter
500 ml heiße Hühnerbrühe

1. Schalotten abziehen, Paprika putzen. beides fein würfeln. In einem beschichteten Topf mit etwas Butter andünsten. Auch den Reis etwas andünsten.
2. Mit heißer Hühnerbrühe aufgießen und bei geringer Hitze 20-25 Minuten quellen lassen. Immer wieder nach Bedarf Brühe zugießen. Am Schluss abdämpfen lassen.
3. Reis in kleine, kalt ausgespülte Tassen geben und auf die vorgewärmten Portionsteller stürzen.

Hinweise:

Statt Hühnerbrühe kann man auch Gemüsebrühe nehmen - oder auch Wasser, dann schmeckt der Paprika-Reis neutraler. Wenn man nur Wasser nimmt, muss man vor dem Aufgießen gut salzen und pfeffern.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Beilagen, Reis, international

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.01.2023