

Original Djuvec Reis

Zutaten für 5 Portionen

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika (rot)
- 2 EL Butter
- 2 EL Tomatenmark
- 250 g Langkornreis
- 750 ml [Gemüsebrühe](#)
- 400 g Tomaten in Stücken
- 3 EL Ajvar
- 1 TL Salz (oder das kroatische Würzsatz Vegeta)
- 2 Prise Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 200 g Erbsen
- 1 EL Petersilie (gehackt)



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Wasche die Paprikaschote und würfele sie klein. Gib die Zwiebel- und Paprikawürfel mit der Butter in einen Topf und dünste sie an. Presse dann den Knoblauch dazu.
2. Streue das Salz, den Pfeffer und das Paprikapulver darüber. Rühre das Tomatenmark unter.
3. Gib nun den Reis, die gestückelten Tomaten, die Gemüsebrühe und das Ajvar hinzu. Lasse alles für 10 Minuten köcheln. Rühre dabei regelmäßig um.
4. Gib anschließend die Erbsen und die Petersilie mit in den Topf und köchle den Djuvec Reis für weitere 10 Minuten.
5. Serviere den Djuvec Reis zu Cevapcici oder anderem Fleisch. Richte ihn dabei hübsch an, indem du in mit Hilfe einer kleinen Schüssel kugelförmig stürzt oder mit einem Eiskugelportionierer Bällchen formst.

Auf unserem Teller darf außerdem nie eine Salatbeilage aus Paprika- und Zwiebelringen sowie Tomatenscheiben fehlen. Als zusätzlichen Dip empfehle ich dir etwas Ajvar sowie etwas [selbstgemachtes Zaziki](#).

Tipp: Du kannst aus dem Djuvec Reis ganz einfach eine [serbische Reispfanne](#) machen, indem du ihn mit Fleisch zubereitest.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

