

SAFTIGES SERBISCHES REISFLEISCH - (DJUVEC)

Vorbereitungszeit 20 Min. | Kochzeit 1 Stunde | 4
Personen



Serbisches Reisfleisch ist super lecker und noch dazu günstig! Sehr beliebt ist es in Österreich und in den Balkan-Ländern. Dieses Rezept geht einfach und schnell. Das Ergebnis ist ein Traum. Probiert es aus!

Schritt 1

Paprika waschen und Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Knoblauch grob hacken. Paprika waschen, halbieren und das Gehäuse entfernen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Fleisch in nicht zu große Würfel schneiden (ca. 2x2 cm).

Schritt 2

Eine [Pfanne*](#) mit Olivenöl auf dem Herd erhitzen. Fleisch hinzugeben und von allen Seiten anbraten lassen. Anschließend auf einen Teller geben. Zwiebeln in die Pfanne geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze 10-15 Minuten langsam karamellisieren lassen. Danach die Paprika dazu geben. Währenddessen Kümmel in einem Mörser zerkleinern. Knoblauch in die Pfanne geben und anschließend mit dem Kümmel und Paprikapulver würzen. Dann die Lorbeerblätter hinzufügen und alles kurz erhitzen. Danach das Fleisch mit dem Saft zurück in die Pfanne geben und mit Brühe ablöschen. Zum Schluss mit Pfeffer und Salz würzen und bei geschlossenem Deckel für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

Reis waschen. Petersilie ebenfalls waschen und anschließend trocken tupfen. Blätter von den Stielen entfernen und die Blätter kleinschneiden.

Reis nach 30 Minuten in die Pfanne geben und gut einrühren. Danach auf kleiner Stufe ca. 20 Minuten mit Deckel auf kleinster Stufe ziehen lassen, bis der Reis gar ist. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen.

Schritt 4

Reisfleisch auf einem Teller anrichten, mit Petersilie garnieren und schmecken lassen. Sehr gut dazu passt ein grüner Salat.

Guten Appetit

Wenn euch das gefallen hat, ist dieser [Schweinebraten](#) auch was für euch!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Pfannen und Töpfe*:

Serbisches Reisfleisch

Tipps

Für dieses Gericht kann Gemüse nach Wahl verwendet werden, z. B. Karotten, grüne Bohnen, Erbsem etc.

Eine größere Menge Fleisch sollte in mehreren Gängen angebraten werden.

Wird der Reis vorher gewaschen, wird das Gericht kerniger und nicht zu weich.

Die Stiele der Petersilie eignen sich sehr gut zum Kochen einer Gemüse- oder Geflügelbrühe.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 rote Paprikaschoten
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 500 g Schweinenacken (oder Schulter)
- etwas Olivenöl
- 1 TL Kümmel
- 3 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 Lorbeerblätter
- 600 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 300 g [Jasminreis*](#) oder anderer Langkornreis
- etwas Petersilie zum Garnieren
- 1 EL Tomatenmark (optional)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4 / 5. Anzahl der Bewertungen 137

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Meine Feierabendküche*](#)