

Omas Paprikareis

V. 2.01

Zutaten (x Personen)

500 g Hack (gemischt)

2 rote Paprika

1 grüne Paprika

1 Zwiebel

3 Zehen Knoblauch

1000 ml Rinderfond

300 g Reis

Curry

Paprikapulver

(1 TL Ketchup pro Person)

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln

Paprika klein würfeln

In einem großen Topf:

Hackfleisch leicht anbraten

nun Zwiebeln und Knoblauch zugeben und anbraten

Paprikawürfel zugeben und kurz anbraten

mit Curry und Paprikapulver würzen

In einem zweiten Topf:

Fond erhitzen

Im großen Topf:

Hackfleisch aus dem Topf - Bratensaft bleibt im Topf

Reis zugeben und anbraten bis er glasig wird

Fond in kleinen Schlucken zugeben bis der Reis fertig ist.

kurz davor abschmecken und Fleisch zugeben

Quelle: Oma Frank