

Serbische Reispfanne

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Hähnchenfleisch
- 250 g Reis (Langkorn oder Rundkorn)
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 200 g Erbsen (TK)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Möhren
- 900 ml Hühnerbrühe
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Ajvar
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- Salz und Pfeffer



zum Garnieren:

- Petersilie

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Schneide das Fleisch in mundgerechte Stücke, würze es mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Brate das Hähnchen in heißem Öl goldbraun an, nimm es dann aus der Pfanne.
2. Schäle Zwiebeln und Knoblauch, würfel sie klein. Würfel die Paprika, schneide die Möhren in dünne Scheibe. Brate zuerst Zwiebel und Knoblauch in etwas Öl glasig an. Gib dann die Karotten und die Paprika hinzu und brate sie 3 Minuten mit.
3. Füge den Reis hinzu und brate ihn 2 Minuten unter Rühren an. Rühre dann das Tomatenmark und Ajvar ein und gieße die Hühnerbrühe dazu. Vermische alles gut und koche den Gemüse-Reis für 12 Minuten.
4. Gib anschließend das Hähnchen zurück in die Pfanne, gib die Erbsen dazu und lass alles zugedeckt bei mittlerer Hitze weitere 5 Minuten köcheln.

5. Schmecke die serbische Reispfanne mit Salz und Pfeffer ab, garniere sie mit Petersilie.

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

