

Djuvec-Reis

[Reisgerichte](#)



- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 10 g Öl
- 250 g Langkornreis
- 1 rote Paprika
- 1 Päckchen passierte Tomaten
- 1 Brühwürfel
- 250 g Wasser
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 2EL Ajvar
- (Wer mag 1 kleine Dose Tomaten)

Zwiebeln und Knoblauch schälen und halbieren und anschließend in den Mixtopf des Thermomix geben, mit 5 Sek./Stufe 5 zerkleinern

Öl zugeben und 3 Min./Varoma/Stufe 1 andünsten

Paprika in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten (außer Erbsen, die erst nach 25 Min. dazukommen) zufügen und 30 Min./100°C/linksdrehend/Stufe 1, ohne Meßbecher einkochen

Da die Soße spritzt, den Gareinsatz auf den Mixtopf stellen

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken

Der Reis läßt sich hervorragend mit dem [kleinen-](#), [mittleren-](#) oder [großen Edelstahl-Portionierer](#) in Kugeln formen und servieren