

# Serbisches Reisfleisch

## [Eintöpfe](#)



- 1000g Schweinegeschnetzeltes
- Gyrosgewürz ( Jeweils 2-3 TL. [Balkan](#) und [Mexiko -Mex](#) von Edelschmaus )
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 Zwiebeln, in Scheiben
- 3 Paprika, in Stücken
- 4 Tomaten, in Stücken
- 200 g Reis
- 500 ml Wasser
- 2 TL [Feines Süppchen](#) von Edelschmaus
- 80 g Tomatenmark
- 3-4 EL Ajvar
- 3 TL [Smoky Paprika](#)
- [Pfeffer – Salz Mix](#)
- [Gartenglück](#) von Edelschmaus

Fleisch mit dem Gyrosgewürz würzen in der [großen Nixe](#) vermengen. Mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Für die Soße Wasser, [Feines Süppchen](#), Knoblauch, Ajvar, Tomatenmark, Paprikapulver, [Gartenglück](#), Salz und Pfeffer verrühren.

Den Reis unter fließenden Wasser gut waschen, abtropfen lassen und in dem [Stonware Grundset](#) verteilen.

Die Paprika, Tomaten und Zwiebeln auf den Reis schichten.

Das Fleisch anschließend darüber verteilen und mit dem [Servierzauberer](#) aus dem [Stonware Grundset](#) abdecken.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einlegeschiene, bei 200°C, Ober- und Unterhitze für 60 Minuten backen.

Den Topf mit Hilfe der [Silikonhandschuhe](#) aus dem Backofen nehmen und auf die [Silikonuntersetzer](#) stellen.

Gut durchmischen und ggf. nachwürzen.

Für ca. weitere 10 Minuten mit geschlossenem Deckel ruhen lassen.