

# Rezept für „Serbische Reispfanne“

## Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Schweineschnitzel
- 1 Stange Porree
- 1 rote Parika
- 2 Zwiebeln
- 30 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 250 g Reis
- 180 g TK Erbsen
- $\frac{3}{4}$  l Brühe (Instant) = 3 gehäufte Teelöffel  
Brühe in kochendem Wasser lösen

## Zubereitung:

- das Schweinefleisch in Streifen schneiden
- die Paprika putzen und würfeln
- den Porree waschen und in Ringe schneiden
- die Zwiebeln pellen und würfeln
- das Fleisch in heißem Butterschmalz anbraten, salzen und pfeffern
- die Brühe in heißem Wasser lösen
- das geschnittene Gemüse zugeben, kurz andünsten, den Reis zugeben, mit der Brühe ablöschen und in der offenen Pfanne gut 20 Minuten quellen lassen
- dann die TK Erbsen dazugeben und heiß werden lassen
- mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken

