

Djuvec-Reis

- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 4 EL Öl
- 2 EL Paprikagewürz edelsüß
- 1 TL Paprikagewürz geräuchert
- 2 TL Zucker
- 100 g Ajvar
- 1 Dose Tomaten gehackt (450 ml)
- 300 g Langkornreis
- 600 ml Gemüsebrühe
- 3 rote Spitzpaprika
- 200 g Erbsen (frisch oder TK)
- Salz und Pfeffer

1. Gemüse putzen
2. Zwiebeln, Karotten und Knoblauch fein würfeln und in Öl andünsten. Paprikagewürze dazugeben und für circa 1 Minute mit andünsten.
3. Reis, Brühe, Dosentomaten und Ajvar zugeben und aufkochen lassen, dann Hitze reduzieren und bei kleiner Hitze leicht köcheln. Immer wieder umrühren.
4. Paprika fein gewürfelt und die Erbsen zum Reis geben.
5. Mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Der Reis ist fertig, wenn die Körner komplett durchgegart sind. Er soll nicht flüssig sein, sondern recht fest.
7. In passende Gläser abfüllen, verschließen und 30 Minuten bei 100°C einkochen.

Das Einkochen erfolgt nach der Basisanleitung