Reispfanne/-topf
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Schnitzel (Schwein oder Pute), 2 Paprikaschoten (rot und gelb), 250 gr Porree, 2 Zwiebeln, 0,75 l Brühe, 250 gr 5-Minuten-Reis (klappt auch mit 8-Minuten-Reis), 300 gr Tiefkühlerbsen, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Sojasauce.

Die Vorbereitungen:

Das Fleisch waschen, abtrocknen und in Stücke oder Streifen schneiden. Das Gemüse waschen/putzen und kleinschneiden (Paprika in große, die Zwiebeln in kleine Würfel, Porree in Ringe).

Die Zubereitung:

Dies ist ein klassisches "Alles in einem Topf-Rezept" und spart dadurch Abwasch.Das Fleisch in einem Topf oder einer großen Pfanne mit etwas Öl oder Margarine anbraten, salzen und pfeffern. Dann das geputzte Gemüse dazugeben und andünsten. Mit der Brühe ablöschen, den Reis dazugeben und ohne Deckel quellen lassen. Zum Schluß die Erbsen dazugeben und das ganze mit Pfeffer, Paprika und einem guten Schuß Sojasauce würzen. Guten Appetit.