

... > Menüart > Beilage > Gemüse

Djuvec - Paprikareis



★★★★☆ 4.5 (521 Bewertungen)

 349 Kommentare

 20 Min.  simpel  24.11.2002  346 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

2 Tasse/n Langkornreis

1 Paprikaschote(n), rot

50 g Schweineschmalz

2 EL Tomatenmark

½ TL Paprikapulver, rosenscharf

Salz

4 Tasse/n Hühnerbrühe oder Fleischbrühe

2 m.-große Zwiebel(n), evtl. auch nur eine, das ist Geschmackssache

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
346	12,34 g	21,34 g	26,15 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Reis waschen, abtropfen lassen. Zwiebeln schälen, fein hacken. Paprikaschote entkernen, in kleine Würfel schneiden. Schmalz erhitzen, Zwiebeln und Paprika 2 Min. gelb dünsten. Reis, Tomatenmark, Rosenpaprika und Salz zugeben und unter Rühren solange anrösten, bis das Fett aufgesogen ist. Heiße Fleischbrühe zugießen und Duvec bei milder Hitze 20 Min. quellen lassen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rezept von

Sonja

Weitere Rezepte von Sonja

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

17.07.2021 16:05

Michaela74

Letztes Wochenende gab es diesen Reis zu gefüllten Paprika.
Da ich allergisch auf Tomaten (und Produkten daraus) reagiere, habe ich statt dessen mildes Paprikamark genommen.
Funktioniert genau so gut, schmeckt dann halt minimal anders.
Von mir volle Punktzahl :-)

[Antworten](#)

21.05.2021 20:40

Kvothe13

Perfekt! Hab noch keinen Besseren gegessen!

Gruß,
Kvothe

Antworten

03.02.2021 14:40

nudelmary

Hat prima geschmeckt, ist noch etwas übriggeblieben, das schmeckt garantiert dann auch morgen noch. Heute ohne Fleisch und morgen dann vielleicht ein kleines Klöpschen dazu, sehr lecker! Vielen Dank für das Rezept und lg von nudelmary

Antworten

27.01.2021 15:17

cs0911

Für mich ist das das beste Rezpt für Djuvec-Reis! Habe es schon mehrfach gekocht. Lässt sich auch gut vorbereiten und dann aufwärmen; schmeckt immer toll!!! DANKE!

Antworten

18.01.2021 17:34

Purity1

Ich liebe dieses Rezept. Als Tasse verwende ich eine 250 ml Kaffeetasse.

Halte mich immer ans Rezept, nur etwas Pfeffer mache ich noch ran.

Gelingt immer!

Antworten

10.12.2003 12:23

sissii

Einmalig lecker und sehr einfach zuzubereiten. Ist im Kochbuch gespeichert und wird weiterempfohlen. danke sissii

Antworten

29.10.2003 19:53

Heinz_Hermann

Schmeckt besser wie beim Griechen einfach Spitze.
Kann ich nur jeden empfehlen.

Gruß

Heinz_Hermann

Antworten

18.08.2003 10:16

hexenmeister5

Wenn man keine frischen roten Paprikas hat, kann man genau so gut
Tomatenpaprika aus dem Glas nehmen.

Antworten

07.03.2003 17:29

erdbeerle;-)

Mmmmmh, mein Lieblingessen!!!
Allerdings kommt da noch eine große Dose geschälte Tomaten (natürlich
kleingeschnitten) und Knobi rein.

Wenn man dazu noch Schweinegulasch vorher abkocht und es noch eine Viertel
Stunde mitkocht, hat man so eine Art Eintopf.

Sehr lecker schmeckt das Ganze auch geschichtet:
Kotlett oder Hühnerschlegel in die gefettete Auflaufform legen. Darüber erst
Reis, geblätterte Zwiebeln, Paprika (wie auch immer geschnitten) und darüber
die Tomaten. Das Ganze wird dann im Ofen gegart.

Antworten

24.11.2002 15:32

ChopSuey

Hallo!

Einfach lecker! Habe es gestern gekocht und alle waren schwer begeistert! Ich habe 2 Zwiebeln zu der Paprika genommen, war ja keine Mengenangabe da, passte genau! Dazu kann man auch sehr gut Spieße oder Kurzgebratenes essen, mit etwas Aiwar und Zwiebelstückchen ist es wie im Restaurant!

Nur zu empfehlen! *daumenhoch* :o)

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[abnehmen rezepte](#), [buttermilchkuchenmandel rezepte](#), [erben rezepte](#),
[hähnchenmedaillons rezepte](#), [jojohannisbeergelee rezepte](#), [kirschkuchen rezepte](#),
[lmara rezepte](#), [malakofftorte rezepte](#), [spiegeleier rezepte](#), [verhe rezepte](#)