



Djuvecreis

3 Stk. Reisbeutel
1/2 Stk. Paprika
2 EL Tomatenmark
1 EL Paprikapulver
etwas Salz
etwas Pfeffer
500 ml Fleischbrühe (oder Hühnerbrühe)
1 Stk. Peperoni
150 g Erbsen (tiefgefroren)

- 1 Den Reis in den Dutch-Oven geben, die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Paprikaschote entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Mit dem Paprika und der Fleischbrühe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmals gut durchrühren und bei viel Oberhitze 30 Minuten garen.
- 3 Vor Ende der Garzeit nochmals kurz probieren, ob der Reis schon durch ist.