

Kubanischer Reistopf



1 Do. Mais
2 Stk. Reis (Kochbeutel)
200 g Schinken
1/2 TL Safran
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Stk. Knoblauchzehe
1/2 Stk. Paprika
1 Do. Tomaten
1 Stk. Zwiebel
2 EL Petersilie
1000 ml Fleischbrühe (oder Hühnerfond)

- 1 Die Kochbeutel aufschneiden und den Reis in den Dutch-Oven hineingeben. Den Schinken, die Paprika und Zwiebel würfeln, den Knoblauch zerdrücken und darauf die grob zerkleinerten Tomaten legen.
- 2 Die Safranfäden untermischen und alles gut vermengen. Mit dem Hühnerfond aufgießen und nochmals durchrühren. Bei starker Oberhitze 30 Minuten lang erhitzen, bis die Flüssigkeit vollständig vom Reis aufgenommen wurde.