

## Paprika Reis

Dauer: 25 min  
Schwierigkeit: Leicht  
Zusatzinfos: Vegan

### Rezept für 4 Personen

#### GEWÜRZE & ZUTATEN:

1 kg ungekochter Reis  
1 gelbe Paprikaschote in feine Würfel geschnitten  
1 rote Paprikaschote in feine Würfel geschnitten  
frische Minze  
1 Zitrone  
2 TL Paprika geräuchert, mild  
4 TL Paprika edelsüß  
1 EL Dukkah

## Zubereitung

### Vorbereitung für den Reis

- 1 Um 1 kg ungekochten Reis zu garen, Wasser zum Kochen bringen, dabei 4-5 l Wasser verwenden. Pro Liter Wasser 1 TL Salz hinzufügen und unverzüglich umrühren, um ein Anhaften des Reises zu verhindern.
- 2 10 Minuten köcheln lassen, dabei in regelmäßigen Abständen umrühren. Wenn die Zeit abgelaufen ist, den Herd ausschalten und den Reis kosten. Er sollte noch angenehm bissfest sein.
- 3 Falls er noch nicht die gewünschte Konsistenz hat, lassen Sie ihn einfach für weitere 1-2 Minuten im Wasser ruhen.
- 4 Nachher in einem großen Sieb abgießen und darauf achten, den Reis nicht zu quetschen.
- 5 Transferieren Sie den Reis nun in ein großes Gefäß, beispielsweise ein Backblech, um ihm Gelegenheit zum Ausdampfen zu geben. Achte darauf, dass er nicht höher als 2 cm gestapelt wird. Lockern Sie den Reis mit einer Gabel behutsam auf, damit der Dampf besser entweichen kann.
- 6 Wenn der Reis dazu neigt, sich zu kleben, sanft einige Spritzer Rapsöl mit der Gabel unterziehen. Lassen Sie ihn dann für ungefähr 10 Minuten abkühlen.
- 7 Für den nächsten Zubereitungsschritt den Reis leicht erwärmen, damit er sich mit den Gewürzen, Farben und Aromen vermischt. Dies lässt sich gut auf einem Blech im Ofen oder kurz in der Mikrowelle bewerkstelligen. Bei ausreichend warmer Temperatur des gekochten Reises können Sie unmittelbar fortfahren.

---

## Zubereitung

---

- 1 Alle Zutaten mit dem warmen Tomaten Reis mengen

---

- 2 Unter den warmen Reis mischen und kurz ziehen lassen. Die Minze hacken, unterheben und mit Zitronensaft beträufeln.

---

- 3 Der Paprika Reis passt ideal zu Gemüse, Lamm, Cevapcici, Merguez, Pulpo vom Grill, Huhn oder auch Rindfleisch.