

Kunterbunter Reistopf

- 1 Stk. Zwiebel
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Stk. rote Peperoni
- 1 Stk. grüne Peperoni
- 400 g geschnetzeltes Kalbfleisch
- 2 EL Öl
- 250 g Reis
- 8 dl. Bouillon
- Safran gemahlen
- Salz
- Pfeffer
- 4 Stk. Wienerli
- 100 g Erbsen

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Peperoni halbieren, entkernen und in Vierecke schneiden. Fleisch im heissen Öl anbraten. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni zufügen, kurz mitdünsten. Reis dazugeben, glasig dünsten. Mit der Bouillon ablöschen, mit Safran, Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und 15 Minuten garen. Wienerli in Rädchen schneiden, mit den Erbsen zum Eintopf geben, weitere 10 Minuten köcheln. Abschmecken.

En Guetä

