

# Kochen mit Klaus

## Serbische Fleischpfanne Djuvec-Art

**Zutaten:** (Für 4-5 Personen)

- 500 g Schweinegeschnetzeltes, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, Paprikapulver, 400 g Paprika-Mix, 3 Möhren, Öl, 250 g Reis,
- 150 g TK-Bohnen, 1 Dose geh. Tomaten, 300 ml Gemüsebrühe,
- 100 g TK-Erbesen, 2 EL TK-Petersilie, 3 EL Ajvar, 2 EL Schmand

### Zubereitung:

1. 1 Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Übrige Zwiebel achteln. Paprika entkernen, waschen u. grob würfeln. Möhren in Scheiben schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl braten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Möhren, TK-Bohnen u. Knobi im Bratfett andünsten. Paprika zugeben u. anbraten. Reis zugeben u. kurz anbraten, mit den Tomaten u. Brühe ablöschen, aufkochen. Zugedeckt ca. 20 Min. schmoren lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen. Petersilie einrühren.



3. Fleisch u. TK-Erbesen zugeben u. darin einige Minuten erwärmen. Ajvar mit Schmand verrühren u. dazu servieren.



*Tipp des Chaoten:* Dazu einen trockenen Weißwein genießen.

