Roter Reis

Roter Reis ist ein würziges und aromatisches Gericht, das durch die Kombination von Gewürzen und Tomaten eine intensive Geschmacksnote erhält. Rote Paprika und die Chilischote bringen eine fruchtige Süße und eine angenehme Schärfe. Insgesamt ist der Rote Reis ein herzhaftes und leicht scharfes Gericht, das durch die Kombination von Tomaten und Gewürzen eine tiefe und komplexe Geschmacksnote erhält. Die Schärfe kann je nach Menge der Chilischote angepasst werden.

Herkunft: Europa
Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Zwiebel(n)
1 Paprika rot
1 Chilischote(n) rot
2 EL Öl
2 TL Rosenpaprika
1 TL Kreuzkümmel gemahlen
150 g Langkornreis
1 EL Tomatenmark
600 ml Tomatensaft
1 Prise Salz
1 Prise Zucker
1 EL Tabasco
2 Eingelegte Paprikaschoten

Vorbereitung

Die Zwiebel schälen und hacken, die Paprika und Pimiento entkernen und klein schneiden. Die Chili klein schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Den Reis waschen und abtropfen lassen.

Zubereitung

Die Zwiebel, Paprika, Pfefferschoten und Chili in Öl anbraten, bis die Zwiebeln leicht braun sind. Die Gewürze und den Reis zugeben und bei großer Hitze unter ständigem Rühren etwa 1 Minute braten, bis Reis und Gewürze gut vermengt sind. Tomatenmark, Tomatensaft und Gewürze zufügen. Alles zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 20 bis 25 Minuten köcheln lassen, bis der Reis weich ist und die Flüssigkeit aufgenommen hat. Heiß zu Brathähnchen oder Schweinekoteletts reichen.

© 2026 coquina.de