

Bunter Duvec-Rindfleisch-Pilaf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Appetitlich, würziger Balkan - Küche für jeden Tag, einfach, alles in einem Topf

Zutaten

- 600 g Rindergoulasch
- 1/2 l Gemüsebrühe, ev. etwas mehr
- 200 g Rundkorn Reis, klar gespült
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, geputzt, entkernt in 1 cm großen Würfeln
- 1 grüne Paprikaschote, geputzt, entkernt in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleine Aubergine, in 1 cm großen Würfeln
- 1 kleine Zucchini, in 1 cm großen Würfeln
- 3 - 4 frischen Tomaten, entkernt, in Würfeln
- 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 3 El guter Tomaten Ketschup
- 2 El Pflanzenöl
- 1 El Rosenpaprika oder mehr, nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt für Schritt, in einem ausreichend großen Bratentopf, zunächst die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und nach und nach das Fleisch dazu geben.

Schritt2

"Absteifen" lassen, immer nur so viel dazu geben, dass kein Fond austritt. Rosenpaprika und den Ketsup unter rühren, etwas zeitversetzt den Reis dazu geben, kurz mit angehen lassen.

Schritt3

Mit der Brühe aufgießen, so dass alles einen Finger breit bedeckt ist.

Schritt4

Leise bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel köcheln, bis das Fleisch weich ist, ev. etwas Brühe nach gießen.

Schritt5

15 min. vor Ende der Garzeit die Gemüswürfel unter heben, kurz vor dem Servieren die Tomatenwürfel.

Schritt6

Der Duvec - Rindfleisch - Pilaf sollte nicht zu kurz gehalten sein sondern saftig zu Tisch gereicht werden.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** gulasch, paprika, rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-duvec-rindfleisch-pilaf/>