

Serbisches Reisfleisch

Von Sibylle Hansen, www.einfachkochenundbacken.de, beraterin-hansen@web.de

Zutaten:

- 500g Putenschnitzel
- 2 EL dunkle Sojasauce
- 1TL Paprika Edelsüß
- 1 EL Rapsöl
- 150g Gemüsezwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 15g Öl
- 500g passierte Tomaten
- 2 Brühwürfel für Hühnerbrühe
- $\frac{1}{2}$ TL Salz
- $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer
- 1TL Oregano, getrocknet
- 30g Tomatenmark
- 220g Reis (15-20 Min. Garzeit)
- 500g Paprika, bunt gemischt, in Würfeln
- 250g Tomaten, gewürfelt
- $\frac{1}{2}$ Zucchini, in Würfeln
- 4 Champignons, in Stücken

Zubereitung:

Zuerst das Putenfleisch in Würfel schneiden und in der kleinen Nixe mit Sojasauce, Paprikapulver und Rapsöl mischen. Abgedeckt 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und **3 Sek./ Stufe 6** zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben, Öl hinzugeben und **2 Min./ 120°C/ Stufe 1** dünsten.

Alle Zutaten bis auf das Fleisch und das Gemüse ebenfalls in den Mixtopf geben. Mixtopfdeckel auflegen, Varoma aufsetzen und das marinierte Fleisch in den Varoma-Behälter geben. Mit dem Varomadeckel verschließen und **25 Minuten/ Varoma/ Linkslauf/ Stufe 1** garen.

Varomadeckel abnehmen, das Gemüse auf dem Fleisch verteilen, wieder verschließen und weitere **10 Min./Varoma/ Linkslauf/ Stufe 1** garen.

Das Fleisch mit dem Gemüse in die große Servierschale geben, den Tomatenreis gegebenenfalls nochmal abschmecken, über das Fleisch und Gemüse geben und miteinander vermischen.



Guten Appetit!

Sibylle Hansen

selbständige Beraterin für Pampered Chef und Thermomix Repräsentantin im Raum Paderborn

Eichenweg 55, 33178 Borchlen, Mobil: 0175 2454 082

Mail: beraterin-hansen@web.de www.einfachkochenundbacken.de