

# Serbischer Reistopf

## Hinweise:

- Rezept von Streni

## Zutaten:

- Zwiebel
- etwas durchwachsener Speck
- etwas Rind oder Kalbfleisch
- 2 Peperoni
- 1 Tomate
- Reis
- Fond

## Zubereitung

- Zwiebel in Öl anbraten
- Speck klein Würfeln, Fleisch in Streifen scheiden und dazugeben
- Tomaten würfeln, Peperoni in Streifen schneiden, und mit dem Reis dazugeben
- Gut anbraten
- Mit Fond aufgießen bis alles bedeckt ist, einziehen lassen, umrühren und solange aufgießen bis der Reis gar ist
- Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Chili würzen und anrichten