

Fruchtige Hack-Reis-Pfanne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

200 gr Reis, 2 mittelgroße Zwiebeln, 500 gr Hackfleisch, 5 Lauchzwiebeln, 1 Dose Aprikosen, 125 ml Brühe, 125 gr Schmand, 1 Teelöffel grüne Pfefferkörner, 1 Esslöffel Petersilie, Salz, Cayennepfeffer, Öl.

Die Vorbereitungen:

Zwiebel in Würfel, Aprikosen in Spalten, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.

Die Zubereitung:

Reis in kochendem Wasser 20 Min. garen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch bei starker Hitze krümelig anbraten. Zwiebelwürfel mit andünsten. Mit Salz und Cayennepfeffer pikant abschmecken. Lauchzwiebeln zum Hackfleisch geben, 5 Min. bei mittlerer Hitze braten. Brühe angießen, Aprikosenspalten untermischen und alles bei schwacher Hitze ziehen lassen. Schmand mit Pfeffer scharf würzen und mit 3 Eßl. Aprikosensaft glattrühren, mit Salz würzen. Abgetropften Reis unter das Hackfleisch rühren, nochmals abschmecken. Pfeffer-Schmand darüber verteilen und mit grünem Pfeffer bestreuen. Mit Petersilie garniert servieren.