



RÖBER
GOURMETMARKT

Lieblingsrezept

von Herrn Grützum

Reispfanne mit Hack

Zutaten:

200g Basmati Duftreis
400g Bio-Rindermett
2 Eßl. Butter
500g rote Paprikaschoten
400g Porree
2 Eßl. süße Sojasoße
Röber's Hawaii Curry
Salz
weißer Pfeffer

Zubereitung:

Reis in reichlich kochendem Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen, dann abgießen. Bio-Rindermett mit Salz, Röber's Hawaii Curry und Pfeffer würzen. Im heißen Fett anbraten, bis es krümelig zerfällt. Gemüse putzen und waschen. Paprika in schmale Streifen, Porree in feine Ringe schneiden. Mit dem Fleisch mischen. Sojasoße und nochmal etwas Pfeffer zufügen und 7 bis 8 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen. Zum Schluß den Reis zufügen und alles nochmal erhitzen. Eventuell mit Sojasoße nachwürzen. Wer mag, kann Sojasoße und Sambal Oelek (eine würzig-scharfe Paste) extra zum Essen reichen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen Ihr Röber Gourmetmarkt!