

# 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/>