



Türkischer Reis mit Sucuk

- **Küche:**Türkisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Außerordentlich einfach und schnell in 20 min. gemacht, nicht nur für die türkischen Mitbürger, preiswerte Küche für jeden Tag

Zutaten

- 4 Stück Sucuk in 1/2, dünnen Scheiben (
- (Türkische Rinder Wurst, fast in jedem türkischen Geschäft erhältlich)
- 1 große Zwiebel in halben Scheiben
- 1 rote Paprikaschote, in Streifen
- 1 Paprika grün, in Streifen
- 2 Beutel Reis/Kochbeutel
- 1 l Gemüsebrühe
- 50 g Kräuterbutter
- Etwas Öl
- Parmesan zum Bestreuen

Zubereitungsart

Schritt1

Den Reis körnig abkochen und zunächst warm halten. Die Sucuk Wurstscheiben in einer großen Stiepfanne anbraten, Zwiebeln und Paprikastreifen dazu geben, bei mittlerer Hitze ca. 8 min. mit braten/schmoren.

Schritt2

Mit der Gemüsebrühe aufgießen, alles ca. 10 min. leise "simmern" lassen.

Schritt3

Den Reis unterheben, mengen und mit Kräuterbutter Flöckchen und geriebenem Parmesan servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** Hauptgericht, rindfleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/tuerkischer-reis-mit-sucuk/>