

# Djuvec – schmackhafter Gemüsereis aus dem Balkan



**Heute kommt ein beliebter Klassiker aus der Balkan-Küche auf den Tisch. Es gibt Djuvec-Reis mit viel Gemüse und noch mehr Geschmack.**

«Djuvec» ist die Bezeichnung für ein südosteuropäisches Schmorgericht mit Fleisch und Gemüse, das nicht zwangsläufig Reis enthalten muss. Der Djuvec-Reis wird geme als Beilage zu Raznjici, den gegrillten oder gebratenen Fleischspiesen aus dem serbokroatischen Raum, serviert. Er passt aber auch zu Cevapcici und vegetarischen oder veganen Fleischersatzgerichten.

Wer es gerne würzig mag, kommt bei diesem Rezept voll auf seine Kosten. Unser Djuvec-Reis ist dank Ajvar und Vegeta, einer Gewürzmischung vom Balkan, äusserst aromatisch. Vegeta kann man am ehesten durch Gemüsebouillon oder Streuwürze ersetzen und ist in vielen Denner-Filialen im Regal erhältlich.

- 2½ EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Paprikapulver edelsüss
- ¼ TL Paprikapulver geräuchert
- 3 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 grosse Rispentomate, gehackt
- 1 grosse rote Paprika, gehackt
- ¾ TL Salz
- 250 g Basmatireis
- 3 TL Vegeta oder Gemüsebouillon
- 3 EL Tomatenmark
- 120 g Ajvar
- 800 ml Wasser
- 120 g Tiefkühlerbsen
- 1 EL Butter
- 1 kleine Handvoll Petersilie, fein gehackt
- Etwas Olivenöl zum Braten
- 4-8 Raznjici-Spiesschen (je nach Hunger 1-2 pro Person)

1. In einer Bratpfanne Zwiebelstücke in Olivenöl dünsten, bis sie glasig sind. Paprikapulver edelsüss und geräuchert

zugeben und kurz mitdünsten.

2. Knoblauch, Tomaten- und Paprikastücke begeben, salzen und für 2 Minuten dünsten.
3. Danach Reis für 1 Minute mitdünsten, Vegeta, Tomatenmark und Ajvar zugeben, mit Wasser aufgiessen.
4. Zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und bei mittlerer Temperatur einkochen lassen, bis der Reis trocken ist. Dabei immer wieder umrühren. In den letzten 5 Minuten, sobald der Reis nicht mehr körnig ist, die Erbsen zugeben.  
Bemerkung: Basmatireis ist in der Regel schneller gar. Bei dieser Zubereitungsart in der Bratpfanne kann der Kochvorgang viel länger dauern. Am besten den Reis ab und zu probieren und einfach so lange köcheln lassen, bis er die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
5. Zum Schluss den Reis mit Butter auflockern, abschmecken und mit einer Gabel etwas auflockern. Mit Petersilie bestreuen.
6. Die Raznjici-Spiesschen in einer Grillpfanne mit etwas Olivenöl circa 8 Minuten unter Wenden kräftig braten, bis sie gar sind.

Zubereitungsduer: circa 1 Stunde 25 Minuten

### **Argento Estate Bottled Malbec**

Tintenfarben. Duftet nach Kräutern, schwarzen Kirschen und Vanille. Opulenter Auftakt, dicht und fleischig im Gaumen.

Jetzt im Weinshop ansehen

