

Djuvec-Reis

Das Schmorgericht Djuvec wird neben den Cevapcici häufig als Nationalgericht der Kroaten bezeichnet. Für die Zubereitung werden je nach Region Tomaten, Paprika und Erbsen sowie unterschiedliche Fleischsorten lange in einem Topf geschmort. Knoblauch und Sellerie sorgen für kräftige Würze. Ursprünglich nur mit Gemüse und Fleisch gekocht, wird das Gericht heute häufig mit Reis ergänzt, auch bekannt als "Djuvec-Reis".

Wir stellen Ihnen nachfolgend eine vegetarische Variante vor, die meist als Beilage serviert wird.

Zutaten:

- 300 g Zucchini
- 1 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 300 g Prinzessbohnen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Gemüsezwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 1/2 TL Gemüsebrühe
- 2 Tasse Basmati-Reis
- 400 g Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Ajvar
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1/2 Bund Petersilie



Zubereitung:

Die Zucchini waschen, Endstücke abschneiden, in sehr kleine Würfel schneiden. Rote und gelbe Paprika waschen, den Stiel und das Kerngehäuse herausschneiden, die Tomaten und Prinzessbohnen waschen und Endstücke entfernen. Das vorbereitete Gemüse in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch und die Zwiebel pellen und fein würfeln. Eine Knoblauchpresse kann auch verwendet werden.

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Knoblauch und Zwiebel für 1-2 Minuten glasig anschwitzen. Restliches Gemüse hinzugeben und für weitere 5 Minuten anbraten.

Die Gemüsebrühe in 500 ml Wasser lösen. Reis zum Gemüse geben, mit Gemüsebrühe und den gestückelten Tomaten auffüllen. Für 12-15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Sollte die Flüssigkeit vorzeitig vom Reis aufgesogen sein, noch etwas Wasser ergänzen. Anschließend das Tomatenmark, Ajvar und Paprikapulver hinzugeben und einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 3 Minuten köcheln lassen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Djuvec Reis mit frischer Petersilie vermengen und servieren.