

Reis nach peruanischer Art



Zutaten für 10-12 Personen:

50 g Butter
800 g Langkornreis
1 Dose Mais
1 Peperoni
300 g rote Bohnen (Kidney Bohnen)
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1,2 lt Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
Salz, Pfeffer
etwas Chilipulver

Zubereitung:

Peperoni und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.

Butter in der Pfanne erhitzen.

Die Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch andünsten.

Den Reis zugeben und kurz mitdämpfen.

Mit dem Weisswein und der Bouillon ablöschen und ca. 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Nun den abgeschütteten Mais und rote Bohnen zugeben und nochmals ca. 5 Minuten köcheln.

Abschmecken und sofort servieren.