



Jollof-Reis

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

500 g	passierte Tomaten	400 g	Basmati Reis
1	große Zwiebel, gehackt	1	Chili Paprika
1	Brühwürfel	2 EL	Olivenöl
	Fleischbrühe für den Reis		Salz
	Wasser		

Zubereitung

Zubereitung

1. Den großen Topf erhitzen und die passierten Tomaten mit 200 ml Wasser zugeben.
2. Wenn das Wasser verdampft ist, die gehackte Zwiebel und 2 Esslöffel Olivenöl hinzufügen.
3. Im nächsten Schritt die Chili-Paprika und den Brühwürfel mit etwas Wasser hinzugeben.
4. Nebenbei den Reis mit der Fleischbrühe kochen.
5. Der Reis sollte aber nicht ganz gar gekocht werden.
6. Diesen dann zu der Startersoße hinzugeben und auf kleiner Hitze weiter köcheln lassen.
7. Sobald der Reis fertig ist, von der Hitze nehmen und vor dem Servieren noch ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN