

# Rezept Reis-Pfanne mit Fleischbällchen

Leckeres Hauptgericht, welches nicht schwer im Magen liegt und daher besonders für die warmen Sommertage geeignet ist.

## Zutaten:

300 g feine Bratwurst  
300 g Reis  
ca. 500 ml Gemüsebrühe  
1 rote Paprikaschote  
 $\frac{1}{2}$  Stange Lauch  
1 Dose Pilze  
1 EL Butter  
Currypulver  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

In einer Pfanne die Butter zum Anbraten der Fleischbällchen erhitzen.

Die feine Bratwurst mit den Fingern in einzelnen Portionen aus der Wurst-Haut in die Pfanne drücken, so dass daraus kleine Fleischbällchen entstehen. Diese von allen Seiten etwas anbraten lassen.

Anschließend den Reis in die Pfanne zufügen, kurz glasig andünsten und mit der Gemüsebrühe aufgießen, so dass der Reis gerade eben mit Wasser bedeckt ist, kurz aufkochen lassen.

Die Reis-Pfanne mit Fleischbällchen danach auf niedrigster Stufe mit Deckel ca. 10 min köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Paprikaschote waschen, von den Kernen befreien und in etwas breitere Streifen schneiden.

Den Lauch von den äußeren Blättern befreien und unter Wasser gründlich abwaschen und in dünne Streifen schneiden.

Die Pilze abtropfen lassen und etwas größere Pilze einmal halbieren.

Diese Zutaten zur Reis-Pfanne mit Fleischbällchen zufügen und weitere 10 min köcheln lassen.

Während dieser Zeit immer wieder prüfen, ob der Reis schon weich ist und eventuell etwas Gemüsebrühe nach gießen.

Nach der Kochzeit die Reis-Pfanne mit Fleischbällchen noch mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken.

*Zurück zu den Fleischrezepten*