MARLEY SPOON



Schweine-Rauchwurst in Paprikasauce

auf aromatischem Basmatireis mit Dill

ca. 25min 4 Portionen

„Das ist doch Wurst mit Sauce!" – Ups, da haben wir wohl kurz eine Redewendung zweckentfremdet. Aber Recht haben wir trotzdem, schließlich servieren wir heute genau das: Wurst mit Sauce. Und zwar eine herrlich aromatische Rauchwurst in einer fruchtigen Paprika-Tomatensauce, begleitet von lockerem Reis mit feinem Dill. Und mehr als das braucht es auch nicht, um satt und zufrieden zu sein. Also, Gabeln vollladen und genießen!

Was du von uns bekommst

- 300g Bio-Basmatireis
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Paprika
- 4 Tomaten
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 4 Rauchwürste
- 10g Dill

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Butter [1]
- Salz und Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Wasserkocher
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp
Die nach Wasserkocher variierende Mindestmenge beachten und ggf. mehr Wasser aufkochen.

Allergene
Enthält: **Milch** (1).

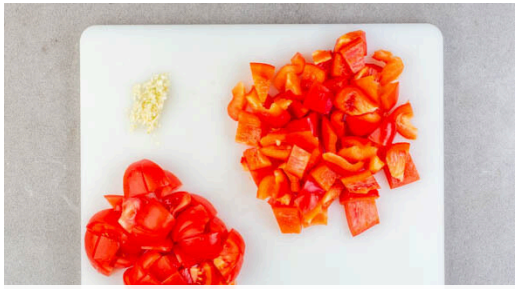
Kann Spuren enthalten von: Gluten, Sesamsamen

Nährwertangaben pro Portion
Energie 726kcal, Fett 41.1g, Kohlenhydrate 74.5g, Eiweiß 26.1g



1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12–14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



2. Gemüse schneiden

400ml Wasser in einem Wasserkocher oder kleinen Topf aufkochen. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1–2cm große Stücke schneiden. Die **Tomaten** grob würfeln, dabei den Strunk entfernen.



3. Sauce köcheln

Die **Tomaten**, die **Paprika**, das **Tomatenmark** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und ½TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze ca. 3Min. anbraten. 2TL Zucker und das aufgekochte Wasser unterrühren, erneut aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 8Min. köcheln lassen, bis ein Teil der Flüssigkeit verdampft ist.



4. Würste garen

Die **Würste** in 0,5–1cm dicke Scheiben schneiden, in die **Sauce** geben und in weiteren ca. 4Min. gar köcheln.



5. Dill schneiden

Inzwischen den **Dill** fein schneiden.



6. Reis verfeinern

¾ des Dills und 2EL Butter unter den **Reis** mengen, bis die Butter geschmolzen ist. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Reis** mit der **Sauce** und der **Wurst** anrichten und mit dem **restlichen Dill** garniert servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**