Simons Rezepte

Datum: 07.10.2025

Inhalt

Fleisch	**2**
Geschnetzeltes	
Brauhausgulasch	3
Dönerfleisch vom Backblech	4
Fleischtopf "Arabische Nacht"	5
Pfundstopf	6
Ungarisches Gulasch	7
Hackfleisch	
Falscher Hase	8
Hackbraten-Roulade mit Spinat	9
Hackfleischbällchen mit Ricotta	10
Hackfleischpfanne "Lustiger Waldschrat"	11
Königsberger Klopse	12
Köttbullar in Pilzrahmsoße	13
Sheperd's Pie	14
Kalb	
Iskender Kebab	15
Kalbskoteletts in Weißweinsoße	16
Kalbsmedaillons	17
Kalbsragout mit Pilzen	18
Züricher Geschnetzeltes (original)	19
Rind	
Asiatisches Rindergeschnetzeltes	20
Boeuf Bourguignon	22
Boeuf Stroganoff	23
Böfflamott	21
Carpaccio vom Rind	24
Gebratene Leber	25
Gulasch klassisch	26
Gulasch mit Pflaumen	27
Nüa Pad Kamin	28
Pfefferpotthast	29
Rheinischer Sauerbraten	30
Rheinisches Sauergulasch	31
Rinderbraten mit Essig und Sahne	32
Rindercurry mit Kokos	33
Rindergeschnetzeltes in Schwarzbier-Soße	34
Rinderschmorbraten	35
Rindfleisch mit Zwiebeln	36
Roastbeef	37
Rouladen	38
Rumpsteaks mit Röstzwiebeln	39
Schmorbraten vom Rind	40
Westfälisches Zwiebelfleisch	41
Zwiebelfleisch	42
Schwein	
Aufschnitt	43
Bauernschnitzel	44
Gyros	45
Hubertuspfanne	46
Kurfürsten-Steaks	47
Pepse (saurer Schweinebraten)	48
Schaschlikspieße á la Genster	49
Schnitzel Cuba Libre	50
Schnitzel Mailänder Art	51
Schnitzel Wiener Art	52
Schweinebraten fränkisch	53
Schweinebraten in Malzbiersoße	54
Schweinebraten klassisch	55
Schweinefilet Elsässer Art	56
Schweinefilet in Sahnesoße	57
Schweinefleisch mit Zwiebeln	58
Schweinefleisch süß-sauer	59
Schweinefleisch-Curry	60
Schweinekrustenbraten	61

Schweinepfeffer	62
Szegediner Gulasch	63
Ungarische Reispfanne	64
Zwiebel-Sahne-Schnitzel	66
Zwiebelfleisch	67
Züricher Geschnetzeltes (einfach)	65
Wild	
Hirschgulasch	68
Wildschweingulasch	69
Wurst	
Bratwurst mit Zwiebel-Curry-Soße	70
Zwiebelwurst	71
Geflügel	**72**
Gans	
Gänsebraten	73
Huhn	
Afrikanische Hähnchenpfanne	74
Afrikanisches Erdnuss-Hähnchen	75
Brathähnchen (langsam)	76
Brathähnchen (schnell)	77
Butter Chicken	78
Chicken Korma	79
Chicken Nuggets	80
Chicken Tikka	81
Cola-Huhn	82
Gebackene Hühnerbrust	83
Gebackenes Hühnerfleisch	84
Gebackenes Sesam-Hähnchen	85
Gefüllte Hähnchenbrust mit Bärlauch	86
General Tso's Chicken	87
Gyros-Reispfanne	88
Hähnchen-Kartoffel-Gratin	89
Hähnchencurry mit Ananas und Mandarine	90
Hähnchencurry mit Banane, Apfel und Mango	91
Hähnchencurry mit Kokosmilch und Erdnussbutter	92
Hähnchencurry mit Kokosmilch und Mandeln	93
Hähnchencurry mit Lauch	94
Hähnchencurry mit Mango scharf	95
Hähnchencurry mit Mango süß	96
Hähnchencurry mit Tomaten und Joghurt	97
Hähnchenfilets in Knusperpanade	98
Hähnchenfrikadellen	99
Hähnchenrouladen	100
Hühnerfrikassee	101
Paprika-Sahne-Hähnchen	102
Peking-Huhn sauer-scharf	103
Senfhähnchen mit Erbsen	104
Stir Fry mit Hähnchen und Nudeln	105
Süß-saures Hähnchen	106
Teriyaki-Hähnchen	107
Thailändisches Hähnchencurry	108
Tomaten-Mozzarella-Hähnchen	109
Überbackenes Hähnchengeschnetzeltes	110
Pute	
Gyros-Auflauf mit Metaxa	111
Involtini	112
Putenrouladen mit Schafskäse	113
Putenrouladen mit Spinat	114
Fisch	**115**
Backfisch in Bierteig	116
Fischbällchen	117
Fischstäbchen auf Nudelbett	118
Hering	
Heringshappen in Dillsoße	119
Heringstipp	120
Kibbeling	121
Lachs	
Lachs aus dem Backofen	122

Lachs mit grünen Nudeln	123
Schlemmerfilet	124
Vegetarische Fleisch-Alternativen	**125**
Bohnen	
Burgerpatties aus Kidneybohnen	126
Linsen	
Linsen-Bratlinge	127
Schnitzel aus Haferflocken	128
Sellerie	
Sellerie-Schnitzel	129
Vegetarische Polpette	130
Weißkohl	
Weißkohl-Bratlinge	131
Zucchini	
Zucchini-Bratlinge "Kolokithokeftedes"	132
Gemüse	**133**
Blumenkohl	
Blumenkohl-Sandwich mit Spinat und Käse	134
Bohnen	
Böhnchen im Speckmantel	135
Grüne Bohnen	136
Rheinische Schnibbelbohnen	137
Fenchel-Gratin	138
Gefüllte Auberginen	139
Gefüllte Paprikaschoten	140
Grünkohl	
Grünkohl westfälisch	141
Kürbis	
Kürbisstampf	142
Paprikakürbis	143
Möhren	
Möhrengemüse	144
Rahmkohlrabi	145
Rotkohl	146
Rübstiel mit Kartoffeln	147
Spargel	
Spargel	148
Spargel-Käse-Schinken-Rollen	149
Spinat	
Rahmspinat mit Käsekruste	150
Spinat nach Mailänder Art	151
Spinat-Auflauf mit Spiegeleiern	152
Tomaten	
Gefüllte Tomaten	153
Tomatentarte mit Camembert	154
Weißkohl	
Bayrisches Kraut	155
Sauerkraut	156
Wirsing	
Wirsing-Chips	157
Wirsingrouladen	158
Zucchini	
Gefüllte Zucchini	159
Zwiebeln	
Gebackene Zwiebelringe (Onion Rings)	160
Gebackene Zwiebelringe mit Käse	161
Gefüllte Zwiebeln im Speckmantel	162
Röstzwiebeln	163
Zwiebelkuchen vom Blech	164
Kartoffeln, Nudeln, Reis	**165**
Kartoffeln	
Aligot	166
Batata Palha	168
Bauernfrühstück	169
Bratkartoffeln (einfach)	170
Bratkartoffeln (frisch)	171
Bratkartoffelstampf	172

Bäckerkartoffeln	167
Chili Cheese Fries	173
Döppekooche	174
Döppekooche mit Lauch	175
Folienkartoffeln	176
Gefüllte Kartoffeln	177
Griechische Kartoffelpfanne	178
Kartoffel-Möhren-Auflauf	180
Kartoffel-Spieße	181
Kartoffelcurry mit Spinat	182
Kartoffelecken (Country Wedges)	183
Kartoffelecken mit Parmesan	184
Kartoffelpüree	185
Kroketten	186
Kumpir	187
Käse-Kartoffel-Puffer	179
Molo	189
Möhren-Kartoffelstampf	188
Ofenkartoffeln mit Chili	190
Pastinaken-Kartoffelstampf	191
Pellkartoffeln	192
Pommes Dauphine	193
Pommes Frites	194
Pommes Frites aus dem Backofen	195
Pommes Frites mit Knusperkruste	196
Pottschlaat - Kartoffelstampf mit Salat	197
Poutine (einfach)	198
Poutine (original)	199
Rahmkartoffeln	200
Reibekuchen	201
Rösti	202
Röstipfanne mit Speck	203
Röstkartoffeln aus dem Backofen	204
Sellerie-Kartoffelstampf	205
Smashed Potatoes	206
Tartiflette	207
Tiroler Gröstl	208
Tortilla	209
Nudeln	
Bami Goreng	210
Burgfrauen-Nudeln	211
Cannelloni al Forno	212
Jäger-Nudeln	213
Käse-Makkaroni - Mac'n Cheese	215
Käse-Makkaroni - Älplermagronen	214
Käse-Makkaroni klassisch	216
Lasagne (klassisch)	217
Lasagne (vegetarisch)	218
Lasagne mit Spinat und Feta	219
Lasagne mit Spinat und Pilzen	220
Maultaschen (selbstgemacht)	221
Nudeln French Onion Style	222
Nudeln mit Fleischfüllung (selbstgemacht)	223
Nudeln mit Hackfleisch und Lauch	224
Nudeln mit Hähnchen (würzig)	225
Nudeln mit Hähnchen und Mozzarella (mild)	226
Nudeln mit Hähnchen und Mozzarella (scharf)	227
Nudeln mit Hähnchen und Spinat	228
Nudeln mit Käse-Füllung (selbstgemacht)	229
Nudeln mit Käse-Spinat-Füllung (selbstgemacht)	230
Nudeln mit Sahnewirsing	231
Nudeln mit Tomaten, Mozzarella und Pesto	232
Nudelteig (selbstgemacht)	233
Piroggen (selbstgemacht)	234
Polnische Krautnudeln	235
Reisnudeln mit Erdnusssoße	236
Schinkenfleckerl	237
Spaghetti Carbonara	238
Tortelloni mit Spinat und Schweinefilet	239
Reis	

Djuvec-Reis	240
Gebratener Reis mit Knusperhähnchen	241
Gemüse-Reispfanne mit Hackfleisch	242
Gemüse-Reispfanne mit Huhn	243
Nasi Goreng	244
Orientalischer Reis	245
Paprika-Reispfanne	246
Risotto mit Gemüse	247
Risotto mit Möhren	248
Sushi-Reis	249
Schupfnudeln	
Schupfnudeln	250
Schupfnudeln mit Honig-Senf-Pesto	251
Spätzle	
Gemüsespätzle	252
Käsespätzle	253
Spätzle	254
Spätzlepfanne mit Gemüse und Huhn	255
Zerggl	
Tiroler Kaspressknödel	256
Suppen und Eintöpfe	**257**
Bohnen	
Rheinischer Bohneneintopf (einfach)	258
Rheinischer Bohneneintopf (klassisch)	259
Buttermilchsuppe	260
Erbsen	
Erbseneintopf	261
Gemüse	
Gemüse-Rahmsuppe mit Hackfleisch	262
Gemüseeintopf	263
Gemüsesuppe	264
Minestrone	265
Pichelsteiner Eintopf	266
Ramen-Suppe	267
Graupensuppe	268
Grünkohl	
Grünkohleintopf	269
Grünkohlsuppe	270
Gyrossuppe	271
Hackfleisch	
Chili con Carne	272
Hackfleisch-Gemüsetopf	273
Hauerpfanne	274
Reitersuppe	275
Huhn	
Hühnersuppe einfach	276
Hühnersuppe frisch	277
Kartoffeln	
Brauhauspfanne	278
Kartoffelsuppe	279
Kürbis	
Kürbissuppe	280
Lauch	
Curry-Lauch-Suppe mit Hähnchen	281
Käse-Lauchsuppe	282
Lauchtopf mit Curry	283
Linsen	
Ingwer-Linsensuppe mit Kokosmilch	284
Linseneintopf	285
Möhren	
Möhren-Cremesuppe	286
Möhreneintopf	287
Rote Bete-Möhren-Suppe	288
Rind	
Ungarische Gulaschsuppe	289
Tomaten	
Tomatencremesuppe	290
Tomatensuppe	291
Weißkohl	

Lumpensuppe	292
Sauerkraut-Kartoffelsuppe	293
Sauerkrauteintopf	294
Schtschi (Russische Krautsuppe)	295
Weißkohleintopf	296
Zwiebeln	
Französische Zwiebelsuppe	297
Vegetarische Zwiebelsuppe	298
Aus dem Backofen	**299**
Auflauf	
Blumenkohl-Möhren-Auflauf	300
Blumenkohlauflauf (vegetarisch)	301
Döneraufl auf	302
Gemüseauflauf mit Reis	303
Gyros-Auflauf mit Sauce Hollandaise	304
Quiche Lorraine	305
Wirsing-Kartoffel-Auflauf	306
Blätterteig	
Blätterteigtaschen mit Thunfisch	307
Flammkuchen	
Flammkuchen Elsässer Art	308
Flammkuchen mit Lauch und Käse	309
Flammkuchentaschen	310
Hackfleisch	
Lauch-Auflauf mit Hackfleisch	311
Reis-Auflauf mit Hackfleisch	312
Kartoffeln	
Kartoffel-Gemüse-Gratin	313
Pommes-Auflauf	314
Lachs	
Lachs-Spinat-Nudelauflauf	315
Lachs-Spinat-Reisauflauf	316
Nudeln	
Lothringer Nudelauflauf mit Hackfleisch	317
Moussaka	318
Nudelauflauf mit Schnitzeln	319
Pizza	
Foccaccia	320
Fuggazeta	321
Mini-Calzone	322
Pizza	323
Pizzabrötchen Capriziosa	324
Pizzabrötchen mit Thunfisch	325
Tiefkühlpizza	326
Schwein	
Spätzleauflauf mit Schweinefilet	327
Spinat	
Spinat-Auflauf mit Bratwurst	328
Tarte Tatin	329
Bratlinge	**330**
Blumenkohl	
Blumenkohl-Kartoffel-Medaillons	331
Falafel	332
Hackfleisch	
Frikadellen	333
Snacks	**334**
Blätterteig	
Blätterteigschnecken mit Lauch und Kochschinken	335
Blätterteigschnecken mit Salami	336
Blätterteigschnecken mit Schinken und Zwiebeln	337
Blätterteigschnecken mit Sucuk und Feta	338
Blätterteigschnecken mit Thunfisch und Zwiebeln	339
Blätterteigschnecken mit Tomaten und Lauchzwiebeln	340
Blätterteigtaschen mit Tomaten und Feta	341
Maltesische Pastizzi	342
Bruschetta italiana	344
Brötchen	

Leberkäs-Brötchen mit Spiegelei	343
Burger	
Bayrischer Burger	345
BBQ-Burger	346
Cheeseburger	347
Chickenburger	348
Eggburger mit Brioche-Buns	349
Eggburger mit Toasties	350
Fischburger	351
Kartoffelburger	352
Veggieburger	353
Chinesische Frühlingsrollen	
Frühlingsrollen mit Huhn	354
Frühlingsrollen mit Schweinefleisch	355
Vegetarische Frühlingsrollen	356
Dönertaschen	357
Ei	
Rührei	358
Rührei mit Tomaten und Feta	359
Strammer Max	360
Strammer Max mit Leberkäs	361
Hot Dogs	
Hot Dog klassisch	362
Hot Dog mit Cornstick (Huhn)	363
Käse-Schinken-Röllchen	364
Langos	365
Mazorcada	366
Müsli	367
Obazda	368
Panini	
Panini mit Pute, Tomaten und Feta	369
Panini mit Thunfisch, Tomaten und Mozzarella	370
Pide	
Pide mit Hackfleisch	371
Pide mit Spinat und Frischkäse	372
Pide mit Sucuk und Feta	373
Pita	
Pita mit Hähnchen	374
Pita mit Kartoffeln	375
Pizza	
Kazulini (Pizzataschen)	377
Käse-Pizzabällchen	376
Pizza-Baguettes	378
Sandwich	
Thunfisch-Sandwich	379
Sandwichtoast	
Grilled Cheese Sandwich	380
Sandwichtoast holländisch (mit Tomaten)	381
Sandwichtoast indisch (mit Curry)	382
Sandwichtoast italienisch (mit Tomaten und Mozzarella)	383
Sandwichtoast mit Avocado und Bacon	384
Sandwichtoast mit Ei und Bacon	385
Sandwichtoast mit Thunfisch	386
Shakshuka	387
Sushi	
Lachs-Maki-Sushi	388
Thunfisch-Maki-Sushi	389
Tacos mit Hackfleisch	390
Toast	
Carrozza mit Mozzarella	391
Croque Madame	392
Croque Monsieur	393
Flammkuchen-Toast	394
Toast Hawaii mit Kassler	395
Wraps	
Burger-Wrap	399
Gebackene Thunfisch-Wraps	400
Taquitos mit Hühnchen	401
Taquitos mit Thunfisch	402
Wraps mit Falafel	403

Wraps mit Hähnchen-Nuggets	404
Würstchen im Schlafrock	405
Überbackene Kräcker	
Kräcker mit Thunfisch	398
Kräcker mit Hähnchen	397
Überbackene Käse-Nachos	396
Salate	**406**
Caesar's Salad	407
Ezmesalat	408
Fleischsalat	409
Gurkensalat	410
Hering	
Heringssalat	411
Kartoffeln	
Kartoffelsalat einfach (vegetarisch)	412
Kartoffelsalat klassisch (vegetarisch)	413
Kartoffelsalat mit Wurst	414
Kraut	
Coleslaw	415
Krautsalat	416
Nacho-Schichtsalat	417
Nudeln	
Nudelsalat klassisch	418
Reis	
Curry-Reis-Salat mit Hähnchen	419
Tomaten	
Griechischer Tomatensalat	420
Tomaten-Feta-Salat	421
Tomaten-Käse-Thunfisch-Salat	422
Tomaten-Mozzarella-Salat	423
Soßen und Dressings	**424**
Asia-Soßen	
Erdnusssoße	425
Sweet Chili Sauce	427
Süß-saure Soße	426
Teriyaki-Soße	428
Barbeque-Soße	429
Buttersoßen	
Sauce Bernaise	430
Sauce Hollandaise	431
Currysoße	
Currysoße aus Fond	432
Currysoße aus Tomaten	433
Currysoße einfach, aus Fertigsoßen	434
Currysoße einfach, mit Tomaten	435
Currysoße mit Pfirsich	436
Currysoße mit Pflaumen und Cola	437
Döner-Soßen	
Joghurtsoße	438
Pikante Dönersoße	439
Fleischsoßen	
Cognac-Soße	440
Pfefferrahmsoße	441
Zwiebelsoße	442
Gremolata	443
Guacamole	444
Joghurt-Dip	
Sauce Tartare "light"	445
Scharfer Joghurt-Dip	446
Tsatsiki	447
Kartoffel-Dip	
Joghurt-Knoblauch-Dip	448
Ketchup-Mayo-Dip	449
Sour Cream	450
Mayonnaise	
Cocktailsoße	451
Currymayonnaise	452
Holländische Joppiesauce	453

Mayonnaise	454
Remoulade	455
Sauce Tartare (fast) original	456
Simons Mayo-Dip	457
McDonald's Big Mac-Soße	458
Nacho-Dip	
Chili-Käse-Dip	459
Salsa-Dip	460
Nudelsoßen	
Aglio e Olio	461
Bolognesesoße einfach	462
Bolognesesoße original (Ragù alla bolognese)	463
Bolognesesoße vegetarisch	464
Chili-Cheese-Soße	465
Gemüsesoße	466
Haschee mit Rindfleisch	467
Käse-Sahne-Soße	468
Paprika-Käse-Soße	469
Sahne-Schinken-Soße	470
Spinat-Geflügel-Soße	471
Spinat-Ricotta-Soße	472
Tomaten-Gemüse-Soße	473
Tomaten-Sahne-Soße mit Hackfleisch	474
Tomaten-Sahne-Soße mit Huhn	475
Tomatensoße all' arrabiata	476
Tomatensoße mit Thunfisch	477
Tomatensoße Napolitana	478
Salatdressings	
Dressing für Caesar's Salad	479
Dressing für Gurkensalat	480
Dressing Sylter Art	481
Essig-Öl-Dressing	482
French Dressing	483
Honig-Senf-Dressing	484
Joghurt-Dressing	485
Sushi-Dips	
Asia-Dip	486
Ingwer-Dip	487
Kabayaki	488
Sushi-Mayonnaise	489
Thunfischcreme	
Thunfischcreme mit Ei und Tomatenmark	490
Thunfischcreme mit Frischkäse	491
Thunfischcreme mit Tomaten	492
Tomatensalsa	493
Gebäck und Kuchen	**494**
Apfel	
Apfelbeignets	495
Apfelküchlein aus der Pfanne	496
Grieß-Auflauf mit Äpfeln	497
Heiße Apfeltaschen	498
Brot	
Bierbrot	499
Brioche	500
Burger-Brötchen	501
Einfaches Dinkelbrot	502
Festes Dinkelbrot	503
Fladenbrot	504
Hefebrot mit Pesto	505
Hefezopf	506
Hot Dog-Brötchen	507
Knoblauchbrot	509
Käseecken	508
Quarkbrötchen	510
Sauerteigbrot	511
Weckmänner (Stutenkerle)	512
Zupfbrot mit Bärlauchpesto	513
Crumble (Streusel)	514
Donuts	515

Kuchen	
Amerikaner	516
Apfelkuchen aus der Form	517
Apfelkuchen vom Blech	518
Bananen-Split-Rolle	519
Bananenkuchen aus Namibia	520
Blaubeer-Muffins	521
Blaubeerkuchen mit Streuseln	522
Buttercremetorte mit Pflaumenmarmelade	523
Donauwelle vom Blech	524
Eierlikörkuchen	525
Erdbeer-Streuselkuchen	526
Erdbeerkuchen klassisch	527
Erdbeerkuchen salzig-süß	528
Frankfurter Kranz	529
Granatsplitter	530
Kirschkuchen mit Schokolade aus Schlesien	531
Kirschkuchen vom Blech	532
Marmorkuchen	533
Möhrenkuchen (Morotskaka)	534
Nutellakuchen	535
Pflaumenkuchen	536
Rhabarberkuchen (einfach)	537
Rhabarberkuchen mit Baiser	538
Rhabarberkuchen mit Vanillepudding	539
Rotkäppchentorte	540
Rumtorte	541
Schokoladen-Brownies	542
Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern	543
Tassen-Schokokuchen	544
Träubleskuchen	545
Yogurette-Torte	546
Zitronenkuchen	547
Lebkuchen vom Blech	548
Pfannkuchen	
Amerikanische Pancakes	549
Fluffy Pancakes	550
Okonomiyaki	551
Pfannkuchen Calzone-Art (deftig)	552
Pfannkuchen klassisch (süß)	553
Plätzchen	
American Cookies	554
American Cookies mit Oreo-Topping	555
Ballbäuschen	556
Berliner Brot	557
Butterplätzchen	558
Butterplätzchen aus Mandelteig	559
Cantuccini	560
Florentiner	561
Nussecken	562
Vanillekipferl	563
Zimtsterne	564
Portugiesische Sahnetörtchen	565
Quarkkeulchen	566
Quarkmutzen	567
Waffeln	
Eiswaffeln	568
Waffeln	569
Zimtschnecken	570
Desserts und Süßspeisen	**571**
After Eight Creme	572
Apfel	
Apfelmus	573
Apfelquark	574
Arme Ritter	575
Crème brûlée	576
Eis	
Cookie Dough Eis	577
Eiscreme nach Spaghettieis-Art	578

Erdbeer-Stracciatella-Eis	579
Fruchtspeiseeis aus eingelegten Früchten	580
Fruchtspeiseeis aus frischen Früchten	581
Knusper-Vanilleeis	582
McFlurry Softeis	583
Schokoladeneis	584
Schokoladeneis aus Milcheisbasis	585
Vanilleeis	586
Vanilleeis aus Milcheisbasis	587
Vanilleeis-Waffel-Röllchen	588
Yogurette-Eis	589
Erdbeeren	
Erdbeer-Tiramisu	590
Erdbeerfrappé	591
Erdbeermarmelade	592
Erdbeersorbet	593
Eton Mess	594
Schichtdessert nach Spaghettieis-Art	595
Frozen Jogurt mit Früchten	596
Heidelbeeren	
Heidelbeer-Joghurt	597
Heidelbeermarmelade	598
Himbeeren	
Himbeerblitz	599
Himbeertraum	600
Kirschen	
Quark-Kirsch-Dessert	601
Quarkauflauf mit Sauerkirschen	602
Westfälische Quarkspeise mit Kirschen	603
Mandarinen	
Mandarinen-Schichtdessert	604
Mandarinenquark	605
Mousse au chocolat	606
Obstsalat	607
Pfirsich	
American Cookies-Creme	608
Pfirsich-Dessert mit Oreo-Crumble	609
Pfirsichjoghurt	610
Pralinen	
Eierlikör-Pralinen	611
Flammende Herzen	612
Himbeerpralinen	613
Knusperkrokant-Pralinen	614
Rhabarber	
Rhabarber-Amarettini-Dessert	615
Rhabarber-Kompott	616
Schmarrn	
Kaiserschmarrn	617
Quarkschmarrn	618
Schoko-Beeren-Pavlova	619
Tiramisu	620
Getränke	**621**
Cocktails und Longdrinks	
"Simon" Spritz	622
Caipirinha	623
Cuba Libre	624
Erdbeer-Daiquiri	625
Long Island Iced Tea	626
Moscow Mule	627
Poncha	628
Rhabarber-Mule	629
Solero-Cocktail	630
Glühwein	631
Grzanka	632
Likör	
Bratapfel-Likör	633
Brombeer-Aufgesetzter	634
Erdbeerlimes	635
Lakritzlikör "Schwarze Sau"	636

Rhabarberlikör	637
Tante Hilde	638
Limonade	
Zitronen-Limonade	639
Milchshakes	
Ayran	640
Banana-Split-Shake	641
Rhabarbersirup	642
Gewürze und Kochzutaten	**643**
Brot	
Croutons	644
Butter	
Kräuterbutter	645
Nussbutter	646
Röstzwiebelbutter	647
Fonds und Brühen	
Gemüsebrühe-Paste	648
Gemüsebrühe-Pulver	649
Hühnerbrühe	650
Soßenfond	651
Zwiebelfond	652
Gewürzmischungen	
Cajun-Gewürzsalz	653
Pommes Frites-Gewürz	654
Sauerbratengewürz	655
Pesto	
Bärlauch-Pesto	656
Pesto Genovese	657
Pesto Rosso	658
Umami-Würzpaste	659
Zwiebel-Apfel-Paste	660
Einheitentabelle	**661**

Fleisch

- Geschnetzeltes
  - Brauhausgulasch
  - Dönerfleisch vom Backblech
  - Fleischtopf "Arabische Nacht"
  - Pfundstopf
  - Ungarisches Gulasch
- Hackfleisch
  - Falscher Hase
  - Hackbraten-Roulade mit Spinat
  - Hackfleischbällchen mit Ricotta
  - Hackfleischpfanne "Lustiger Waldschrat"
  - Königsberger Klopse
  - Köttbullar in Pilzrahmsoße
  - Sheperd's Pie
- Kalb
  - Iskender Kebab
  - Kalbskoteletts in Weißweinsoße
  - Kalbsmedaillons
  - Kalbsragout mit Pilzen
  - Züricher Geschnetzeltes (original)
- Rind
  - Asiatisches Rindergeschnetzeltes
  - Boeuf Bourguignon
  - Boeuf Stroganoff
  - Böfflamott
  - Carpaccio vom Rind
  - Gebratene Leber
  - Gulasch klassisch
  - Gulasch mit Pflaumen
  - Nüa Pad Kamin
  - Pfefferpotthast
  - Rheinischer Sauerbraten
  - Rheinisches Sauergulasch
  - Rinderbraten mit Essig und Sahne
  - Rindercurry mit Kokos
  - Rindergeschnetzeltes in Schwarzbier-Soße
  - Rinderschmorbraten
  - Rindfleisch mit Zwiebeln
  - Roastbeef
  - Rouladen
  - Rumpsteaks mit Röstzwiebeln
  - Schmorbraten vom Rind
  - Westfälisches Zwiebelfleisch
  - Zwiebelfleisch
- Schwein
  - Aufschnitt
  - Bauernschnitzel
  - Gyros
  - Hubertuspfanne
  - Kurfürsten-Steaks
  - Pepse (saurer Schweinebraten)
  - Schaschlikspieße á la Genster
  - Schnitzel Cuba Libre
  - Schnitzel Mailänder Art

- Schnitzel Wiener Art
- Schweinebraten fränkisch
- Schweinebraten in Malzbiersoße
- Schweinebraten klassisch
- Schweinefilet Elsässer Art
- Schweinefilet in Sahnesoße
- Schweinefleisch mit Zwiebeln
- Schweinefleisch süß-sauer
- Schweinefleisch-Curry
- Schweinekrustenbraten
- Schweinepfeffer
- Szegediner Gulasch
- Ungarische Reispfanne
- Züricher Geschnetzeltes (einfach)
- Zwiebelfleisch
- Zwiebel-Sahne-Schnitzel

Wild

- Hirschgulasch
- Wildschweingulasch

Wurst

- Bratwurst mit Zwiebel-Curry-Soße
- Zwiebelwurst

Geschnetzeltes - Brauhausgulasch

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Gewicht: 306 g pro Portion
Brennwert: 1.078 kJ pro Portion
Alkoholgehalt: 1,0 %
Preis: 2,13 € pro Portion

Zubereitung: 02:30 h
Allergene: Krustentiere, Eier, Gluten, Soja

Zutaten für 8 Portion(en):

1/2	*kg*	*Schweinegulasch*
1/2	*kg*	*Rindergulasch*
2		*Gemüsezwiebel(n)*
2		*Möhre(n)*
1/2	*l*	*Schwarzbier*
1/4	*l*	*Fleischbrühe*
2	*EL*	*Senf (mittelscharf)*
2	*EL*	*Schmand*
1	*EL*	*Tomatenmark*
1	*EL*	*Schweineschmalz*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
1	*EL*	*Kräutermischung (TK)*
1	*EL*	*Paprikagewürz (süß)*
		Salz
		Salz

Zubereitung:

- Das Fleisch in einem großen Topf im Schmalz scharf anbraten. Es muss schön dunkelbraun sein, davon hängt das Ergebnis ab.
- Die Möhren schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und hacken. Die Zwiebeln schälen und achteln.
- Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- Die Möhren, den Knoblauch, das Tomatenmark und den Senf zugeben und kurz mitbraten.
- Die Gemüsezwiebeln zugeben und ebenfalls kurz mitschmoren.
- Alles mit dem Bier und der Brühe ablöschen und 2 Std. köcheln lassen.
- Kurz vor Kochende die gehackten Kräuter zugeben und den Schmand einrühren und kräftig würzen.

Geschnetzeltes - Dönerfleisch vom Backblech

Gewicht: 182 g pro Portion
Brennwert: 1.650 kJ pro Portion
Preis: 2,31 € pro Portion

Vorbereitung: 12:00 h
Zubereitung: 00:25 h

Alternativ kann man auch fein geschnittenes Puten- oder Hühnerfleisch nehmen.

Zutaten für 4 Portion(en):

250	*g*	*Kalbfleisch*
250	*g*	*Hackfleisch vom Rind*
150	*g*	*Naturjoghurt*
4	*EL*	*Sonnenblumenöl*
2	*EL*	*Gewürzmischung für Dönerfleisch*
1	*TL*	*Salz*

Zubereitung:

- Das Kalbfleisch in feine Streifen schneiden.
- Das Kalbfleisch, das Hackfleisch, den Joghurt und die Gewürze in eine Schüssel geben.
- Alles mindestens 2 min. lang gut durchkneten.
- Das Fleisch 12 Std. im Kühlschrank marinieren.
- Die Fleischmasse zwischen zwei Backpapier-Stücken dünn ausrollen.
- Das obere Backpapier abnehmen und das Fleisch auf ein Backblech legen.
- Das Fleisch im Backofen bei 250° Oberhitze ca. 15 min. knusprig braten.

Geschnetzeltes - Fleischtopf "Arabische Nacht"

Eigenschaften:
Herkunft: Arabien
Gewicht: 269 g pro Portion
Brennwert: 1.156 kJ pro Portion
Preis: 1,52 € pro Portion

Beilagen: Reis
Zubereitung: 03:00 h

Zutaten für 8 Portion(en):

500	*g*	*Rindergulasch*
500	*g*	*Hackfleisch vom Schwein*
4		*Zwiebel(n)*
1	*Dose*	*Pfirsich(e) aus der Dose*
500	*g*	*Tomate(n)*
1/2	*Fl.*	*Curryketchup*
1	*TL*	*Sambal Oelek*

Zubereitung:

- Das Gulasch mit den Zwiebeln anbraten, anschleißend in eine Backform geben
- Das Schweinemett mit einer gehackten Zwiebel vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen
- Das Mett zu kleinen Bällchen formen, anbraten und ebenfalls in die Backform geben
- Die Hälfte der Pfirsiche würfeln und auf das Fleisch schichten
- Den Pfirsichsaft mit dem Sambal Oelek vermischen und über das Fleisch geben
- Den Ketchup darüber verteilen
- Alles ohne Rühren bei 200 Grad ca. 2 Std. lang im Backofen backen
- Zum Schluss den Topf aus dem Ofen nehmen und alles unterheben.

Geschnetzeltes - Pfundstopf

Eigenschaften:
Gewicht: 425 g pro Portion
Brennwert: 2.460 kJ pro Portion
Preis: 2,81 € pro Portion

Zubereitung: 03:00 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 12 Portion(en):

500	*g*	*Rindergulasch*
500	*g*	*Schweinegulasch*
500	*g*	*Hackfleisch gemischt*
500	*g*	*Kassler*
500	*g*	*Tomate(n)*
500	*g*	*Paprikaschote(n) (rot und grün)*
500	*g*	*Gemüsezwiebel(n)*
250	*g*	*Speck (durchwachsen)*
1	*Fl.*	*Schaschliksoße*
1	*Fl.*	*Chilisoße*
500	*ml*	*süße Sahne*
1/2	*Becher*	*Schmand*
1/2	*TL*	*Knoblauchpaste*
		Salz
		Pfeffer (schwarz)
		Paprikagewürz (süß)

Zubereitung:

- Backopfen auf 175° vorheizen
- Tomaten und Paprika waschen und in kleine Stücke schneiden
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Speck und Kassler in kleine Stücke schneiden
- Alle Zutaten in einen Schmortopf schichten: Tomaten, Rinder-, Schweinegulasch, Paprika, Zwiebeln, Kassler, Speck, Hackfleisch Sahne, Schmand, Knoblauch und Sossen verrühren und über die Masse geben
- Den Pfundstopf ca. 2,5 Std. im Backofen garen. Anschließend durchmischen und mit den Gewürzen abschmecken
- Der Pfundstopf kann anschließend 1 Tag im Kühlschrank ziehen

Geschnetzeltes - Ungarisches Gulasch

Eigenschaften:
Herkunft: Ungarn
Gewicht: 290 g pro Portion
Brennwert: 1.095 kJ pro Portion
Preis: 2,73 € pro Portion

Beilagen: Nudeln, Reis, Kartoffelklöße, Semmelknödel
Zubereitung: 02:30 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 6 Portion(en):

500	*g*	*Schweinegulasch*
500	*g*	*Rindergulasch*
2		*Zwiebel(n)*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
4	*TL*	*süße Sahne*
1	*TL*	*Tomatenmark*
400	*ml*	*Rinderfond*
		Speisestärke
		Instant-Brühe
		Salz
		Pfeffer (schwarz)
		Paprikagewürz (süß)

Zubereitung:

- Das Fleisch in zwei Portionen in einem größeren Topf in etwas Öl anbraten.
- Die Zwiebeln schälen und würfeln
- Die Paprika waschen, entkernen und würfeln
- Paprika und Zwiebeln anbraten
- Das Fleisch wieder in den Topf geben und das Wasser hinzufügen
- Das Gulasch ca. 2 Stunden bei mittlerer Hitze kochen
- Das Gulasch mit der Brühe und den Gewürzen abschmecken
- Sahne und Tomatenmark hinzugeben und bei Bedarf mit Mondamin andicken

Hackfleisch - Falscher Hase

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Gewicht: 239 g pro Portion
Brennwert: 1.941 kJ pro Portion
Preis: 1,27 € pro Portion

Beilagen: Kartoffeln, Bratkartoffeln (einfach) (R), Salat
Zubereitung: 01:20 h

Zutaten für 6 Portion(en):

1	*kg*	*Hackfleisch gemischt*
2		*Zwiebel(n)*
3		*Ei(er)*
1		*altes Brötchen*
3	*EL*	*Petersilie (kraus), gehackt*
1	*TL*	*Senf (mittelscharf)*
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss

Zubereitung:

- Das Brötchen in etwas Milch einweichen lassen.
- Die Zwiebel schälen und würfeln
- Zwei Eier hart kochen und schälen.
- Hackfleisch, Zwiebelwürfel, ein Ei, das eingeweichte Brötchen und die gehackte Petersilie in einer großen Schüssel miteinander vermengen.
- Die Hackmasse mit reichlich Salz und Pfeffer, sowie etwas Senf abschmecken.
- Aus dem Hackfleisch einen relativ flachen Fladen mit einer Mulde in der Mitte formen. Dort die beiden Eier platzieren und zuklappen. Alles vorsichtig zu einem rundlichen Hackbraten formen.
- In eine Backform mit etwas Butterschmalz oder Öl legen und den falschen Hasen in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Den Braten bei 180°C 50-60 min. garen. Dabei den Braten mehrmals mit dem Bratenfond übergießen.

Hackfleisch - Hackbraten-Roulade mit Spinat

Eigenschaften:
Gewicht: 256 g pro Portion
Brennwert: 1.651 kJ pro Portion
Preis: 1,28 € pro Portion

Beilagen: Bratkartoffeln (einfach) (R), Kartoffelpüree (R), Zwiebelsoße (R)
Zubereitung: 01:30 h

Zutaten für 4 Portion(en):

400	*g*	*Hackfleisch gemischt*
1		*Ei(er)*
1		*Brötchen*
1		*Zwiebel(n)*
300	*g*	*Blattspinat (frisch)*
125	*g*	*Mozzarella-Käse*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Brötchen einweichen und ausdrücken, mit Hackfleisch, Ei und Zwiebeln zu einem Hackfleischteig verarbeiten und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
- Den Blattspinat waschen und blanchieren
- Den Mozzarella in dünne Scheiben schneiden
- Die Hackfleischmasse auf einem Backpapier ausrollen und mit dem Mozzarella und dem Spinat belegen. Den Spinat mit Salz und Pfeffer würzen
- Den Hackbraten wie eine Roulade aufrollen und in eine tiefe Backform legen.
- Den Hackbraten im Backofen bei 175° 40 Minuten garen.

Hackfleischbällchen mit Ricotta

Herkunft: Italien
Gewicht: 362 g pro Portion
Brennwert: 1.821 kJ pro Portion
Preis: 1,97 € pro Portion

Beilagen: Reis
Zubereitung: 01:30 h

Zutaten für 6 Portion(en):

Tomatensoße

400	*g*	*Tomate(n) (gehackt)*
2	*TL*	*Olivenöl*
2		*Zwiebel(n)*
400	*ml*	*Gemüsefond*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
		Oregano
		Pfeffer
1/2	*TL*	*Salz*
2	*TL*	*Olivenöl*
2	*TL*	*Olivenöl*

Fleischbällchen

500	*g*	*Hackfleisch vom Rind*
250	*g*	*Ricotta*
1		*Ei(er)*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
2		*Zwiebel(n)*
60	*g*	*Parmesankäse, gerieben*
2	*EL*	*Petersilie, gehackt*
100	*g*	*Paniermehl*
2	*TL*	*Olivenöl*
		Oregano
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen und würfeln, den Knoblauch schälen und hacken.

Tomatensoße

- 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, darin 2 Zwiebeln und 2 Zehen Knoblauch mit Oregano weich dünsten.
- Die Tomaten und die Hälfte des Gemüsefonds sowie Pfeffer und Salz dazugeben und 15 min. köcheln lassen.

Fleischbällchen

- Das Hackfleisch, 2 Zwiebeln und 2 Zehen Knoblauch in eine Schüssel geben.
- Den Ricotta, ein Ei, den Parmesankäse, Paniermehl, Petersilie, Pfeffer und Salz dazugeben.
- Alles gut miteinander vermengen ud kleine Bällchen formen.
- 2 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hälfte der Fleischbällchen darin anbraten.
- Die Fleischbällchen aus der Pfanne nehmen und die zweite Hälfte der Fleischbällchen ebenfalls anbraten.

- Die Fleischbällchen vorsichtig in die Tomatensoße geben und die andere Hälfte des Gemüsefonds dazugießen.
- Einen Deckel auf den Topf geben und die Fleischbällchen bei mittlerer Hitze 30 min. köcheln.
- Zum Schluss die Hitze eröhen und bei offenem Topf kochen lassen, bis die Soße etwas eingedickt ist.

Hackfleischpfanne "Lustiger Waldschrat"

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Brennwert: 1.405 kJ pro Portion
Preis: 0,90 € pro Portion

Beilagen: Reis, Spätzle, Nudeln
Zubereitung: 00:40 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 6 Portion(en):

500	*g*	*Hackfleisch gemischt*
1		*Gemüsezwiebel(n)*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
1		*Paprikaschote(n) (grün)*
1	*Dose*	*Tomate(n) (gehackt)*
2		*Pfirsich(e) aus der Dose*
100	*ml*	*Curryketchup*
125	*g*	*Créme frâiche*
		Salz
		Pfeffer (schwarz)

Zubereitung:

- Das Hackfleisch in etwas Öl krümelig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die klein gehackte Gemüsezwiebel hinzufügen.
- Die Paprikaschoten säubern, von Kernen und weißen Scheidewänden befreien und in kleine Würfelchen schneiden, ebenfalls hinzufügen und mitdünsten.
- Mit den Dosentomaten ablöschen und die Tomaten etwas zerdrücken.
- Etwas köcheln lassen.
- Dann den Curryketchup dazugeben und weiter ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Pfirsiche in kleine Würfel schneiden und ganz zum Schluss mit der Crème fraîche dazugeben.
- Eventuell etwas Pfirsichsaft aus der Dose dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackfleisch - Königsberger Klopse

Eigenschaften:
Herkunft: Polen
Bewertung:
Gewicht: 364 g pro Portion
Brennwert: 1.932 kJ pro Portion
Preis: 1,60 € pro Portion

Beilagen: Salzkartoffeln, Salat
Zubereitung: 00:50 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 4 Portion(en):

1/2	*kg*	*Hackfleisch gemischt*
2		*Zwiebel(n)*
1/2	*l*	*Wasser*
2	*Scheiben*	*Toastbrot, kann man auch weglassen.*
2		*Ei(er)*
2	*EL*	*süße Sahne*
1	*TL*	*Butter*
2		*Brühwürfel*
1	*EL*	*Essig*
1	*Pr.*	*Zucker*
10		*Pimentkörner*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Toastbrot in Wasser aufweichen
- Das Gehackte mit einem Ei, dem aufgeweichten, ausgedrückten Brot, und einer gehackten Zweibel vermengen
- Das Gehackte mit Salz und Pfeffer würzen
- Das Wasser mit einer gehackten Zwiebel, Piment und Brühwürfeln aufkochen
- Das Gehackte zu Bällchen formen, in das Wasser geben und 15 min köcheln
- Die Soße mit Mondamin oder Mehl andicken
- Ein Eigelb und die Sahne dazu geben und mit Essig und Zucker abschmecken

Hackfleisch - Köttbullar in Pilzrahmsoße

Eigenschaften:
Herkunft: Schweden
Gewicht: 341 g pro Portion
Brennwert: 2.441 kJ pro Portion
Preis: 2,13 € pro Portion

Beilagen: Kartoffelpüree (R), Sauerkraut (R)
Zubereitung: 00:30 h

Zutaten für 4 Portion(en):

500	*g*	*Köttbullar (TK)*
1		*Zwiebel(n)*
1	*Gl.*	*Champignons (aus dem Glas)*
400	*ml*	*Rinderfond*
1	*TL*	*Rinderbrühe-Pulver*
100	*ml*	*süße Sahne*
100	*g*	*Créme frâiche*
2	*EL*	*Sonnenblumenöl*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Etwas Öl in eine Pfanne geben und die Köttbullar darin anbraten.
- Wenn die Fleischbällchen etwas angebräunt sind, die gehackte Zwiebeln und die abgetropften Champignons dazugeben.
- Das Ganze mit dem Rinderfond ablöschen. Die Sahne und die Créme frâiche dazugeben.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch eine Weile köcheln lassen.
- Bei Bedarf mit etwas Mehl und Wasser andicken.

Hackfleisch - Sheperd's Pie

Eigenschaften:
Herkunft: Irland
Gewicht: 387 g pro Portion
Brennwert: 2.886 kJ pro Portion
Preis: 1,28 € pro Portion

Zubereitung: 01:15 h

Zutaten für 6 Portion(en):

Kartoffeln

1/2	*kg*	*Kartoffel(n)*
250	*ml*	*Milch*
1	*Stck.*	*Butter*
1		*Ei(er)*
50	*g*	*Parmesankäse, gerieben*
		Muskatnuss
		Pfeffer
		Salz

Fleisch

400	*g*	*Hackfleisch gemischt*
1		*Zwiebel(n)*
100	*g*	*Sellerie*
1		*Möhre(n)*
1	*g*	*Erbsen (TK)*
2	*EL*	*Worcestersoße*
1	*EL*	*Tomatenmark*
250	*ml*	*Rinderfond*
1	*EL*	*Fleischgewürz*
		Pfeffer
		Salz

3		*Lauchzwiebel(n)*
100	*g*	*Gratinkäse, gerieben*

Zubereitung:

Kartoffeln

- Die Kartoffeln schälen, waschen und klein schneiden.
- Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen.
- Das Wasser abgießen und die Kartoffeln zerstampfen.
- Die Milch und die Butter dazugeben und alles noch einmal zerstampfen.
- Das Ei und den Parmesankäse dazugeben und alles gut verrühren.
- Den Kartoffelstampf mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz würzen

Fleisch

- Das Hackfleisch im Öl in einer Pfanne anbraten.
- Währenddessen die Möhren, die Zwiebel, den Sellerie und die Frühlingszwiebeln klein schneiden.
- Das Fleisch mit dem Fleischgewürz würzen und das gewürfelte Gemüse hinzugeben.
- Das Tomatenmark dazugeben und kurz mit anschwitzen.
- Den Rinderfond und die Worcestersoße dazugeben und alles etwas einreduzieren.
- Das Hackfleisch mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Die Erbsen dazugeben und alles ca. 10 min. köcheln.

- Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.
- Das Hackfleisch in eine Auflaufform geben, die Frühlingszwiebeln darauf verteilen und darauf den Kartoffelstampf geben.
- Den Gratinkäse darüber verteilen und alles bei 200° im Backofen ca. 15 min. überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

Kalb - Iskender Kebab

Gewicht: 485 g pro Portion
Brennwert: 4.476 kJ pro Portion
Preis: 5,95 € pro Portion

Zutaten für 4 Portion(en):

Marinade

1		*Zwiebel(n)*
1/2		*Paprikaschote(n)*
1		*Fleischtomate(n), klein*
2	*EL*	*Naturjoghurt*
2	*EL*	*Tomatenmark*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
1	*EL*	*Paprikagewürz (süß)*
2	*EL*	*Oregano*
		Pfeffer
		Salz

Joghurtsoße

300	*g*	*Naturjoghurt*
1	*TL*	*Zucker*
1	*EL*	*Oregano*
		Pfeffer
		Salz

500	*g*	*Kalbfleisch*
3/4		*Fladenbrot*
250	*g*	*Butter*

Zubereitung:

Marinade

- Paprika, Zwiebel, Tomate und zwei Knoblauchzehen in der Küchenmaschine hacken.
- Salz, Pfeffer, Oregano, Tomatenmark und drei Esslöffel Joghurt dazu geben und alles vermischen.

- Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und in der Marinade mindestens zwei Stunden ziehen lassen.
- Das Fladenbrot in Stücke reißen und in einer Auflaufform im Backofen knusprig aufbacken.

Joghurtsoße

- Den restlichen Joghurt, zwei gehackte Knoblauchzehen und einen Esslöffel Oregano mit Pfeffer und Salz abschmecken.

- Die Butter in einer großen Pfanne erhitzen und das marinierte Fleisch darin goldbraun knusprig braten.
- Das überschüssige Fett davon aufheben und auf das gewürfelte Fladenbrot träufeln.
- Das Fleisch auf dem Fladenbrot verteilen, danach die Joghurt-Soße über dem Fleisch verteilen.

Kalbskoteletts in Weißweinsoße

Herkunft: Italien
Gewicht: 434 g pro Portion
Brennwert: 2.384 kJ pro Portion
Preis: 13,48 € pro Portion

Beilagen: Risotto mit Gemüse (R)
Zubereitung: 00:20 h

Zutaten für 4 Portion(en):

4		*Kalbskotelett(s)*
10	*Zw.*	*Thymian, frisch*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
100	*ml*	*Weißwein*
100	*ml*	*süße Sahne*
2	*EL*	*Butterschmalz*
1	*TL*	*Rinderbrühe-Pulver*
		italienische Kräuter
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Kalbskoteletts mit Pfeffer und Salz würzen.
- Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und dann die Koteletts, Thymian und Knoblauch hineingeben.
- Die Koteletts von beiden Seiten ca. 3 min. braten.
- Koteletts, Thymian und Knoblauch aus der Pfanne nehmen und im Backofen bei 80° C 7 min. warm stellen.
- Den Bratensud mit dem Wein ablöschen und aufkochen, dann die Sahne und die Brühe zugeben. Alles etwa 5 min. köcheln lassen und dann mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen.

Kalbsmedaillons

Gewicht: 245 g pro Portion
Brennwert: 1.229 kJ pro Portion
Preis: 3,60 € pro Portion

Zubereitung: 00:30 h

Zutaten für 4 Portion(en):

8		*Kalbsmedaillons*
150	*g*	*Schalotte(n)*
75	*ml*	*Weißwein*
200	*ml*	*Kalbsfond*
50	*g*	*Butter*
2	*EL*	*Olivenöl*
		Schnittlauch
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung:

- Den Backofen auf 80° vorheizen.
- Die Medaillons mit Küchenpapier trocken tupfen und mit dem Handballen etwas flach drücken.
- Die Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.
- Die Medaillons salzen und pfeffern, im heißen Butterschmalz pro Seite ca. 3 min. anbraten.
- Die Medaillons aus der Pfanne nehmen und mit Alufolie abgedeckt im Ofen warm halten.
- Die Schalotten in der Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb dünsten.
- Die Schalotten mit dem Weißwein ablöschen und den Wein auf die Hälfte einkochen.
- Den Kalbsfond zugießen und die Flüssigkeit um etwa ein Drittel einkochen.
- Die Butter in kleinen Stücken kräftig einrühren.
- Den ausgetretenen Saft der Kalbsmedaillons zur Soße geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den gehackten Schnittlauch unterrühren.

Kalbsragout mit Pilzen

Eigenschaften:
Gewicht: 356 g pro Portion
Brennwert: 1.206 kJ pro Portion
Preis: 3,97 € pro Portion

Zubereitung: 00:45 h
Allergene: Gluten

Zutaten für 8 Portion(en):

500	*g*	*Kalbfleisch*
2		*Zwiebel(n)*
1		*Möhre(n)*
100	*g*	*Sellerie*
1/2		*Tomate(n)*
5		*Champignons (aus dem Glas), braun*
50	*g*	*Speck (durchwachsen), gewürfelt*
1	*Zehe*	*Knoblauch*
125	*ml*	*Rinderbrühe*
125	*g*	*Créme frâiche*
40	*ml*	*Cognac*
2	*EL*	*Butterschmalz*
1	*EL*	*Weizenmehl (Typ 405)*
		Petersilie, gehackt
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Kalbfleisch in feine Streifen schneiden und in 1 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne anbraten.
- Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden.
- Die Möhren und den Sellerie schälen und raspeln.
- Die Tomate hacken, den Knoblauch schälen und hacken, die Champignons putzen und kleinschneiden.
- Das Gemüse mit den Pilzen in 1 EL Butterschmalz in der Pfanne anrösten, zum Schluss den Knoblauch zugeben.
- Das Fleisch wieder in die Pfanne geben, mit dem Mehl bestäuben und kurz weiterbraten.
- Alles mit der Brühe ablöschen und kurz aufkochen.
- Den Schmand und den Cognac zugeben, noch einmal kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die gehackte Petersilie darüber streuen.

Kalb - Züricher Geschnetzeltes (original)

Herkunft: Schweiz
Gewicht: 277 g pro Portion
Brennwert: 1.704 kJ pro Portion
Preis: 3,03 € pro Portion

Beilagen: Salat, Rösti (R)
Zubereitung: 00:30 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 4 Portion(en):

300	*g*	*Kalbfleisch*
200	*ml*	*Kalbsfond*
150	*g*	*Champignons (aus dem Glas)*
1		*Zwiebel(n)*
200	*ml*	*süße Sahne*
1/8	*l*	*Weißwein*
2	*EL*	*Sonnenblumenöl*
2	*EL*	*Weizenmehl (Typ 405)*
		Petersilie
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Fleisch in Streifen schneiden und in einer Pfanne im Öl anbraten. Das Fleisch dann beiseite stellen.
- Die Zwiebel schälen und hacken, die Pilze putzen und würfeln. Dann in der gleichen Pfanne andünsten.
- Zwiebeln und Pilze mit dem Mehl bestreuen und kurz anrösten, dann mit dem Wein ablöschen.
- Den Fond und die Sahne dazugeben und alles etwas einkochen.
- Das Fleisch wieder dazu geben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Rind - Asiatisches Rindergeschnetzeltes

Herkunft: Indonesien
Gewicht: 334 g pro Portion
Brennwert: 3.049 kJ pro Portion
Preis: 3,97 € pro Portion

Zubereitung: 00:30 h
Allergene: Erdnüsse, Soja

Zutaten für 4 Portion(en):

400	*g*	*Rinderhüfte*
2		*Zwiebel(n)*
2	*cm*	*Ingwer (frisch), gehackt*
1		*Chilischote(n), gehackt*
3	*EL*	*Sojasoße (chinesisch)*
1	*Gl.*	*Sojabohnen-Keimlinge*
1	*Handvoll*	*Erdnüsse*
200	*g*	*Mie-Nudeln*
1	*Zehe*	*Knoblauch, gehackt*
2	*EL*	*Koriander (frisch), gehackt*
4	*EL*	*Erdnussöl*
100	*ml*	*Wasser*
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer

Zubereitung:

- Die Mie-Nudeln in gesalzenem Wasser gar kochen.
- Die Zwiebel schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken.
- Das Rindfleisch in Streifen schneiden.
- Das Erdnussöl in einem Wok erhitzen, das Fleisch darin braten und wieder entnehmen.
- Die Zwiebeln, den gehackten Ingwer, die Erdnüsse und die gehackte Chili in den Wok geben und anbraten, zum Schluss den Knoblauch zugeben.
- Dann die Sojasoße, das Wasser, die Sojasprossen und den gehackten Koriander zugeben und 5 min. köcheln.
- Das Fleisch wieder zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zum Schluss die Nudeln unterheben.

Rind - Böfflamott

Herkunft: Deutschland
Gewicht: 318 g pro Portion
Brennwert: 1.170 kJ pro Portion
Preis: 2,57 € pro Portion

Beilagen: Kartoffelklöße, Rotkohl (R)
Vorbereitung: 3 Tage
Zubereitung: 02:40 h
Allergene: Sulfite

Die bayrische Alternative zum rheinischen Sauerbraten. Der Name wurde aus dem französischen "Beuf la mode" eingedeutsch.

Zutaten für 8 Portion(en):

1	*kg*	*Rinderbraten*
1	*Bd.*	*Suppengemüse*
1		*Zwiebel(n)*
1/8	*l*	*Rotweinessig*
1/4	*l*	*Rinderfond*
2	*Schuss*	*Rotwein*
1/2	*l*	*Wasser*
2	*EL*	*Sonnenblumenöl*
4	*Stck.*	*Wacholderbeeren*
4	*Stck.*	*Pfefferkörner*
2	*Stck.*	*Nelke(n)*
1	*Stck.*	*Lorbeerblätter*
1	*Pr.*	*Zucker*
		Salz

Zubereitung:

- Das Suppengemüse putzen und grob zerkleinern.
- Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden.
- Das Suppengemüse und die Zwiebelringe in einen großen Topf geben und mit dem halben Liter Wasser und dem Essig übergießen.
- Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Nelken und das Lorbeerblatt in einem Teeei hinzugeben und den Topf abdecken.
- Das Würzwasser einmal kurz aufkochen, dann den Topf vom Herd nehmen.
- Einen Schuss Rotwein dazugießen und warten, bis die Marinade gut abgekühlt ist.
- Die Marinade in eine Auflaufform mit Deckel gießen.
- Das Fleisch hineingeben, den Deckel darauf legen und für mindestens 3 Tage in den Kühlschrank stellen.
- Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abwaschen und trockentupfen. Dann rundherum mit Salz würzen.
- Die Marinade abseihen und die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen.
- Das Fleisch in einem Bräter im Sonnenblumenöl von allen Seiten scharf anbraten.
- Das Gemüse aus der Marinade dazugeben, dann den Rinderfond und die Marinadeflüssigkeit angießen.
- Den Braten abgedeckt bei geringer Hitze 2 Std. schmoren lassen.
- Das Fleisch entnehmen und warm halten.
- Die Bratenflüssigkeit durch ein Sieb streichen und dann so lange reduzieren, bis eine sämige Soße entstanden ist.
- Die Bratensoße mit Salz und einem Schuss Rotwein abschmecken..

Rind - Boeuf Bourguignon

Eigenschaften:
Herkunft: Frankreich
Gewicht: 605 g pro Portion
Brennwert: 2.425 kJ pro Portion
Preis: 4,49 € pro Portion

Beilagen: Kartoffelpüree (R), Spätzle
Vorbereitung: 2 Tage
Zubereitung: 04:00 h

Zutaten für 6 Portion(en):

Fleisch

1	*kg*	*Rindfleisch*
1	*Fl.*	*Rotwein*
5		*Pimentkörner*
10		*Pfefferkörner*
3		*Lorbeerblätter*
1	*Zw.*	*Thymian*

Topping

12		*Champignons (frisch)*
16		*Schalotte(n), klein*
100	*g*	*Butter*
100	*g*	*Speck (durchwachsen)*
		Pfeffer
		Salz

4		*Zwiebel(n)*
1/4		*Sellerie*
4		*Möhre(n)*
1	*EL*	*Tomatenmark*
800	*ml*	*Rinderfond*
		Petersilie
		Pfeffer
		Salz
		Zucker
2	*EL*	*Sonnenblumenöl*

Zubereitung:

- Das Fleisch in große Würfel schneiden, in eine große Schüssel geben und mit dem Rotwein übergießen.
- Piment, Pfeffer und Lorbeer in ein Gewürzsäckchen füllen und zusammen mit dem Thymianzweig in die Rotwein-Fleisch-Mischung geben.
- Alles abgedeckt im Kühlschrank 2 Tage marinieren lassen, gelegentlich umrühren.
- Am Zubereitungstag Zwiebeln, Sellerie und Möhren schälen. Zwiebeln und Sellerie in Würfel, die Möhren in Scheiben schneiden.
- Das Fleisch aus dem Wein nehmen und abtupfen. Das Fleisch in einer großen Pfanne mit einem Esslöffel Sonnenblumenöl nach und nach anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen.
- In derselben Pfanne im restlichen Sonnenblumenöl das Wurzelgemüse im Bratensatz anbraten. Zum Schluss das Tomatenmark einrühren und mit anschwitzen.

- Den Rotwein mit den Gewürzen zugeben, den Rinderfond und das Fleisch zugeben, alles kurz aufkochen, dann bei geschlossenem Deckel und gelegentlichem Umrühren bei kleiner Hitze 3 Std. Stunden köcheln lassen.
- Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden, die Schalotten von ihrer Haut befreien und halbieren.
- Etwa 30 Minuten vor dem Servieren den Speck würfeln und in der Butter in einer Pfanne auslassen. Die Champignons und die Schalotten dazugeben und bei kleiner Hitze in der heißen Butter garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Gewürzsäckchen und den Thymian aus dem Boeuf Bourguignon nehmen, mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Zucker abschmecken. Die Soße evtl. etwas andicken.
-
- Beim Anrichten das Topping auf dem Fleisch verteilen.

Rind - Boeuf Stroganoff

Herkunft: Russland
Gewicht: 548 g pro Portion
Brennwert: 2.167 kJ pro Portion
Preis: 6,23 € pro Portion

Beilagen: Spätzle (R)
Zubereitung: 00:45 h
Allergene: Senf

Zutaten für 4 Portion(en):

750	*g*	*Rinderhüfte*
2		*Zwiebel(n)*
300	*g*	*Champignons (frisch)*
200	*g*	*Cornichons*
400	*ml*	*Kalbsfond*
125	*ml*	*süße Sahne*
200	*g*	*Schmand*
2	*EL*	*Senf (mittelscharf)*
2	*EL*	*Butter*
		Thymian
		Petersilie
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Rinderfleisch in etwa 1 cm dicke Streifen schneiden.
- Die Zwiebeln würfeln, die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- Die Cornichons abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.
- Das Rindfleisch in einer großen Pfanne im Butterschmalz anbraten und dann aus der Pfanne nehmen.
- Die Zwiebeln in der gleichen Pfanne anbraten, die Pilze hinzugeben und ebenfalls goldbraun anbraten.
- Die Zwiebeln und die Pilze mit dem Kalbsfond ablöschen und 5 min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Die Cornichons, den Schmand, den Senf und die Butter unterrühren. Sobald die Sauce köchelt das Rindfleisch mit dem Fleischsaft zur Sauce geben und auf niedriger Stufe 3 min. weiter köcheln lassen.
- Das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Thymianblättern und Zucker würzen. Die Petersilie fein hacken und in die Sauce geben.

Rind - Carpaccio vom Rind

Herkunft: Italien
Schwierigkeit:
Gewicht: 172 g pro Portion
Brennwert: 1.441 kJ pro Portion
Preis: 5,74 € pro Portion

Beilagen: Baguette
Vorbereitung: 01:00 h
Zubereitung: 00:20 h

Zutaten für 1 Portion:

100	*g*	*Rinderfilet*
20	*g*	*Rucola*
20	*g*	*Parmesankäse*
1	*EL*	*Zitronensaft*
20	*g*	*Pinienkerne*
		Balsamico-Creme
		Olivenöl
		Pfeffer (schwarz)
		Salz

Zubereitung:

- Damit das Rinderfilet leichter in hauchdünne Scheiben geschnitten werden kann, friert man das Filet vorher etwas an. Dazu braucht man aber noch entweder ein sehr scharfes Messer, oder eine Aufschnittmaschine.
- Ansonsten kann man sich auch in der Art helfen, dass man die etwas dickeren Scheiben zwischen 2 Gefrierbeutel legt und mit einem Fleischklopfer oder einer Kasserolle vorsichtig flach klopft, oder das Filet beim Metzger aufschneiden lässt.
- Die Pinienkerne anrösten und den Rucola waschen.
- Einen flachen Teller mit Balsamico beträufeln und mit einem Pinsel verteilen, so dass der gesamte Teller dünn bedeckt ist.
- Die dünnen Rinderfilet-Scheiben auf den Teller geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Rucola und die Pinienkerne darüber verteilen und das Olivenöl und den Zitronensaft darüber träufeln.
- Zum Schluss den zebröselten Parmesankäse darüber verteilen.

Rind - Gebratene Leber

Gewicht: 312 g pro Portion
Brennwert: 1.744 kJ pro Portion
Preis: 0,97 € pro Portion

Beilagen: Kartoffelpüree (R), Salat, zerlassene Butter, gebratene Zwiebelringe
Zubereitung: 00:20 h

Optional kann man auch Kalbsleber nehmen, die ist aber deutlich teurer.

Zutaten für 2 Portion(en):

300	*g*	*Rinderleber*
2		*Zwiebel(n)*
1		*Äpfel*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Weizenmehl (Typ 405)
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Zwiebeln und den Apfel schälen, in Ringe schneiden und in Butterschmalz in einer Pfanne braten.
- Die Leber abwaschen und trockentupfen.
- Falls die Leber Außenhäute hat, diese entfernen.
- Zwiebeln und Äpfel aus der Pfanne nehmen.
- Die Leber mit Pfeffer und optional mit Paprika würzen, in Mehl wenden und dann sofort in die Pfanne geben.
- Die Leber und bei großer Hitze von beiden Seiten ca. 2 min braten.
- Die Leber salzen und mit einer Apfelscheibe und Zwiebelringen belegen. Evtl. etwas Bratensatz darüber geben.

Rind - Gulasch klassisch

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 345 g pro Portion
Brennwert: 1.419 kJ pro Portion
Preis: 3,28 € pro Portion

Beilagen: Kartoffelklöße, Rotkohl (R), Nudeln
Zubereitung: 05:00 h
Allergene: Krustentiere, Eier, Fruktose, Gluten, Laktose, Senf, Schalenfrüchte, Sesam, Soja

Hinweis: Das Gulasch am besten am Vortag vorkochen und dann am nächsten Tag fertig zubereiten.

Zutaten für 8 Portion(en):

Variationen

		Schwarzbier
		Rotwein
		Wurzelgemüse (Sellerie, Porree, Möhren)
		Créme frâiche

2	*kg*	*Rindergulasch*
750	*g*	*Zwiebel(n)*
3	*TL*	*Butterschmalz*
		Salz
		Pfeffer (schwarz)
		Paprikagewürz (süß)
		Paprikagewürz (scharf)
		Majoran
		Knoblauchpulver

Zubereitung:

- Das Fleisch - falls nötig - von Fett und Sehnen befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden
- Den Butterschmalz in einem großen Topf erwärmen und dann das Fleisch und die Zwiebeln hinzufügen.
- Bei geringer Hitze ca. 3 Std. kochen, dabei ab und zu umrühren
- Den Gulasch mit Salz, Pfeffer, Paprika, Majoran und Knoblauch würzen
- Nach Geschmack kann man ein wenig Sahne hinzufügen
- Der Geschmack kann evtl. mit ein wenig Brühe und/oder Instantsoße verstärkt werden.
- Falls zu wenig Flüssigkeit vorhanden ist, kann ein wenig Wasser hinzugegeben werden, dann musss man aber die Soße andicken.
- Das fertige Gulasch noch ca. 1 Std. ziehen lassen.

Rind - Gulasch mit Pflaumen

Gewicht: 359 g pro Portion
Brennwert: 1.703 kJ pro Portion
Preis: 2,66 € pro Portion

Vorbereitung: 02:00 h
Zubereitung: 02:30 h

Zutaten für 6 Portion(en):

600	*g*	*Rindfleisch*
500	*ml*	*Wildfond*
300	*ml*	*Rotwein, lieblich*
2		*Zwiebel(n)*
8		*Pflaume(n), reif und süß!*
2	*TL*	*Senf (mittelscharf)*
1	*Stck.*	*Ingwer (frisch), ca. 2 cm*
20	*g*	*brauner Rohrzucker*
4	*EL*	*Sojasoße (chinesisch)*
50	*ml*	*Créme frâiche*
4	*EL*	*Sonnenblumenöl*
2	*EL*	*Butterschmalz*
2	*EL*	*Zucker*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Fleisch für 2 Std. in einer Marinade aus Öl, Sojasauce, Zitronensaft, Ingwer und braunem Zucker einlegen.
- Den Römertopf wässern.
- Die Zwiebeln schälen und grob hacken.
- Das Fleisch aus der Marinade nehmen und scharf in Butterschmalz anbraten, zum Schluss die Zwiebeln dazugeben und alles salzen und pfeffern.
- Die Pflaumen waschen, entkernen und achteln.
- Das Fleisch in den Römertopf legen und mit Pflaumen, Wildfond, Rotwein, Senf und Pflaumenmus vermischen.
- Den Topf schließen, in den Backofen schieben und alles bei 200 Grad ca. 2 Std. garen lassen.
- Das Gulasch in einen Topf umfüllen, die Soße mit etwas Sahne verfeinern und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl.mit Soßenbinder andicken.

Rind - Nüa Pad Kamin

Herkunft: Thailand
Gewicht: 254 g pro Portion
Brennwert: 1.590 kJ pro Portion
Preis: 5,24 € pro Portion

Beilagen: Reis

Thailändisches Rindergeschnetzeltes mit Kurkuma

Zutaten für 2 Portion(en):

250	*g*	*Rumpsteak(s)*
2		*Frühlingszwiebel(n)*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
1		*Tomate(n)*
1	*EL*	*Sonnenblumenöl*
50	*g*	*Kurkuma (frisch)*
2		*Chilischote(n)*
2	*EL*	*Sojasoße (chinesisch)*
2	*EL*	*Austernsoße*
1	*EL*	*Zucker*

Zubereitung:

- Das Rindfleisch in feine Streifen schneiden.
- Kurkuma schälen und klein hacken.
- Knoblauch, Chilischoten, Tomate und die Frühlingszwiebeln hacken.
- Öl in einem Wok oder einer Pfanne erhitzen.
- Den Knoblauch dazugeben und ganz kurz anbraten, dann das Fleisch unter Rühren mit anbraten.
- Wenn es seine Farbe geändert hat, Kurkuma und die Tomate dazugeben.
- Die Sojasoße und die Austernsoße dazugeben, Außerdem 1 Prise Zucker und die gehackten Chilischoten.
- Mit so viel Wasser ablöschen, bis die gewünschte Saucenmenge entstanden ist.
- Die Frühlingszwiebeln unterrühren und ganz kurz durchziehen lassen.

Rind - Pfefferpotthast

Herkunft: Deutschland
Gewicht: 334 g pro Portion
Brennwert: 1.177 kJ pro Portion
Preis: 2,46 € pro Portion

Zubereitung: 01:30 h

Westfälisches Rinderragout

Zutaten für 6 Portion(en):

750	*g*	*Rindergulasch*
400	*g*	*Zwiebel(n)*
2	*EL*	*Butterschmalz*
3/4	*l*	*Fleischbrühe*
5	*Körner*	*Pfeffer (schwarz)*
2		*Lorbeerblätter*
6		*Nelke(n)*
4	*EL*	*Paniermehl*
1	*EL*	*Zitronensaft*
1	*EL*	*Kapern*
		Pfeffer (schwarz)
		Salz

Zubereitung:

- Das Fleisch waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen, in 1 cm große Würfel schneiden und im Butterschmalz anrösten.
- Die Zwiebeln schälen, grob hacken und zum Fleisch geben.
- Die Zwiebeln ein paar Minuten mitrösten, dann Brühe angießen und salzen.
- Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Nelken in einem Teeei in den Topf geben.
- Das Fleisch etwa 1 1/2 Std. garen.
- Das Paniermehl einrühren, nochmals kurz aufkochen.
- Den Pfefferpotthast mit Zitronensaft und Pfeffer pikant abschmecken und die Kapern hineingeben.

Rind - Rheinischer Sauerbraten

Herkunft: Deutschland
Gewicht: 432 g pro Portion
Brennwert: 1.411 kJ pro Portion
Preis: 2,75 € pro Portion

Beilagen: Kartoffelklöße, Rotkohl (R)
Vorbereitung: 3 Tage
Zubereitung: 02:30 h

Zutaten für 4 Portion(en):

600	*g*	*Rinderbraten*
4		*Zwiebel(n)*
1/2	*l*	*Essig*
1/4	*l*	*Wasser*
2		*Instant-Brühe*
2	*EL*	*Butterschmalz*
1		*Sauerbratengewürz (R)*

Zubereitung:

- Das Fleisch und Zwiebeln in Essig, Wasser und Sauerbratengewürz 3 Tage einlegen.
- Fleisch und Zwiebeln entnehmen, das Fleisch waschen und trocknen.
- Die Marinade sieben oder filtern.
- Das Fleisch in Butterschmalz anbraten.
- Die Zwiebeln, etwas Marinade und den Brühwürfel dazu geben und ca. 2 Std. kochen.
- Die Soße mit Brühe, sowie Pfeffer und Salz abschmecken und andicken.

Rind - Rheinisches Sauergulasch

Herkunft: Deutschland
Bewertung:
Gewicht: 392 g pro Portion
Brennwert: 1.231 kJ pro Portion
Preis: 2,75 € pro Portion

Beilagen: Kartoffelklöße, Semmelknödel, Kartoffelpüree (R), Rotkohl (R)
Vorbereitung: 3 Tage
Zubereitung: 01:20 h
Allergene: Gluten

Zutaten für 6 Portion(en):

750	*g*	*Rindergulasch*
7		*Zwiebel(n)*
150	*ml*	*Weißweinessig*
75	*ml*	*Wasser*
400	*ml*	*Rinderfond*
300	*ml*	*Rinderbrühe*
100	*g*	*Rosinen*
2	*TL*	*Butterschmalz*
1		*Sauerbratengewürz (R)*
		Zucker
		Pfeffer
1	*gestr. TL*	*Salz*

Zubereitung:

- Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
- Die Zwiebeln schälen, in Streifen schneiden und zum Fleisch geben.
- Essig, Wasser und Salz verrühren und darübergießen. Das Sauerbratengewürz in ein Teeei geben und in die Marinade legen.
- Das Fleisch 3 Tage lang marinieren lassen, gelegentlich wenden.
- Das Fleisch mit den Zwiebeln aus der Marinade nehmen und in Butterschmalz anschmoren.
- Die Rosinen und die Hälfte des Rinderfonds dazugeben, außerdem etwas von der Marinade dazugiessen.
- Alles etwa 50 min. zugedeckt kochen lassen, dabei nach und nach die restliche Marinade, den restlichen Fond und die Fleischbrühe zugießen.
- Das Gulasch mit Salz, Peffer und Zucker abschmecken. Evtl. etwas andicken.

Rinderbraten mit Essig und Sahne

Gewicht: 358 g pro Portion
Brennwert: 2.425 kJ pro Portion
Preis: 3,01 € pro Portion

Beilagen: Kartoffelklöße, Rotkohl (R)
Zubereitung: 03:30 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 4 Portion(en):

800	*g*	*Rinderbraten*
1		*Zwiebel(n)*
250	*ml*	*Fleischbrühe*
200	*ml*	*süße Sahne*
50	*ml*	*Weißweinessig, oder heller Balsamico*
1	*EL*	*Weizenmehl (Typ 405)*
3	*EL*	*Butterschmalz*
		Pfeffer (schwarz)
		Salz

Zubereitung:

- Das Fleisch mit Mehl bestäuben.
- Butterschmalz im Bratentopf erhitzen.
- Das Fleisch in den Topf geben und von allen Seiten gut anbraten.
- Zum Schluss die gehackte Zwiebel dazugeben und mit anbraten.
- Den Essig dazugeben und vollständig verdampfen lassen.
- Das Fleisch salzen und pfeffern, dann zuerst die Fleischbrühe und anschließend die Sahne hinzugießen.
- Einen gut schließenden Deckel aufsetzen und bei reduzierter Hitze etwa 3 Stunden schmoren.
- Nach Ende der Garzeit das Fleisch entnehmen und die Soße pürieren, eventuell noch reduzieren.

Rindercurry mit Kokos

Herkunft: Indien
Gewicht: 1132 g pro Portion
Brennwert: 6.504 kJ pro Portion
Preis: 12,73 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 1 Portion:

500	*g*	*Rindfleisch*
1		*Zwiebel(n)*
400	*ml*	*Kokosmilch*
1		*Chilischote(n)*
2	*EL*	*Currypaste (rot)*
2	*EL*	*Fischsoße*
3	*EL*	*Limettensaft*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
2		*Limettenblätter, in Streifen geschnitten*
2	*EL*	*Basilikum*
2	*EL*	*Koriander (frisch)*
1/2	*TL*	*Kurkumapulver (gelber Ingwer)*
		Pfeffer
1/2	*TL*	*Salz*

Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Den Knoblauch schälen und hacken.
- Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und in nder Pfanne anbraten. Kurz vor Schluss die Zwiebel und ganz zuletzt den gehackten Knoblauch dazugeben.
- Die Kokosmilch und die Currypaste dazugeben und alles 10 min. köcheln lassen.
- Limettenblätter, Limettensaft, Fischsauce, Cili, Kurkuma und Salz zugeben.
- Die Mischung abgedeckt 20 min. köcheln, bis das Fleisch gar ist.
- Bei Bedarf noch etwas Wasser zugießen.
- Basilikum und Koriander zugeben und mit Pfeffer abschmecken.

Rindergeschnetzeltes in Schwarzbier-Soße

Gewicht: 372 g pro Portion
Brennwert: 1.667 kJ pro Portion
Preis: 2,40 € pro Portion

Beilagen: Nudeln, Reis, Rösti
Zubereitung: 02:00 h
Allergene: Krustentiere, Eier, Fisch, Gluten, Laktose, Senf, Erdnüsse, Milcheiweiß, Soja, Sulfite

Zutaten für 4 Portion(en):

600	*g*	*Rindfleisch*
2		*Zwiebel(n)*
1	*Fl.*	*Schwarzbier*
150	*g*	*Champignons (frisch)*
1/2	*TL*	*Senf (mittelscharf)*
1	*EL*	*Tomatenmark*
2	*EL*	*Sonnenblumenöl*
1	*EL*	*Butter*
1	*EL*	*Weizenmehl (Typ 405)*
1	*TL*	*Zucker*
2		*Lorbeerblätter*
		Petersilie
		Thymian
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Mehl vermischen.
- Das Öl erhitzen und das Fleisch darin anbraten.
- Die Zwiebeln schälen, schneiden und mit anbraten.
- Das Bier dazugeben. Senf, Tomatenmark, Lorbeerblätter, Thymian und Zucker einrühren.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken und bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. köcheln lassen.
- Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- Die Champignons in der Butter braten und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Champignons und die Petersilie kurz vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben.

Rinderschmorbraten

Gewicht: 476 g pro Portion
Brennwert: 2.704 kJ pro Portion
Preis: 5,40 € pro Portion

Beilagen: Kartoffelklöße, Rotkohl (R), Spätzle (R)
Zubereitung: 04:00 h

Zutaten für 4 Portion(en):

750	*g*	*Rinderbraten*
1		*Möhre(n)*
1/8	*Knolle*	*Sellerie*
2		*Zwiebel(n)*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
250	*ml*	*Rotwein*
400	*ml*	*Rinderfond*
2	*EL*	*Sonnenblumenöl*
2	*EL*	*Tomatenmark*
2	*EL*	*Weizenmehl (Typ 405)*
2		*Lorbeerblätter*
6		*Pfefferkörner*
2		*Pimentkörner*
2	*Zw.*	*Thymian*
2	*Zw.*	*Rosmarin*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Rindfleisch abwaschen und trocken tupfen.
- Das Fleisch ringsherum mit Salz und Pfeffer würzen und dann mehlieren.
- Das Fleisch im Öl in einem Topf von allen Seiten kross anbrraten. Dann aus dem Topf nehmen.
- Möhre, Sellerie und Zwiebel schälen und würfeln.
- Das Gemüse im gleichen Top ebenfalls anbraten.
- Den Knoblauch schälen und hacken und kurz mit anschwitzen.
- Das Tomatenmark ebenfalls kurz mit anschwitzen. Dann alles mit dem Rotwein ablöschen.
- Die Lobeerblätter, Pfefferkörner, Thymian und Rosmarin in ein Teeei oder einen Teebeutel und dann in den Topf geben.
- Den Rinderfond dazugießen und alls 3 Std. köcheln lassen.
- Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Soße durch ein Sieb in einen zweiten Topf passieren.
- Die Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Das Fleisch in Scheiben schneiden und wieder in die Soße geben.

Rindfleisch mit Zwiebeln

Herkunft: China
Gewicht: 304 g pro Portion
Brennwert: 1.366 kJ pro Portion
Preis: 3,11 € pro Portion
https://www.youtube.com/watch?v=O42cfFJx_B4

Beilagen: Reis
Vorbereitung: 01:00 h
Zubereitung: 00:25 h

Zutaten für 4 Portion(en):

400	*g*	*Rinderhüfte*
1		*Gemüsezwiebel(n)*
2		*Möhre(n)*
5	*EL*	*Reiswein*
5	*EL*	*Sojasoße (chinesisch)*
2	*EL*	*Hoisin-Soße*
200	*ml*	*Rinderfond*
4	*EL*	*Sonnenblumenöl*
2	*TL*	*Speisestärke*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
1	*EL*	*Chilipaste (rot)*

Zubereitung:

- Das Fleisch in Streifen schneiden.
- 3 EL Sojasauce, 3 EL Reiswein und 1 TL Speisestärke und 1 durchgepresste Knoblauchzehe verrühren.
- Das Fleisch darin 1 Std. marinieren.
- Das Fleisch abtropfen lassen und in 2 EL Öl in einem Wok in 2 Portionen jeweils 2 min. braten.
- Das Fleisch aus dem Wok nehmen, die Möhren und die Zwiebel im restlichen Öl ca. 5 min. anbraten, die zweite Knoblauchzehe dazupressen.
- Die Hoisin-Sauce, den Rinderfond, die restliche Sojasauce, die Stärke und den Reiswein verrühren, zu dem Gemüse gießen und aufkochen lassen.
- Das Rindfleisch dazugeben, kurz mit erhitzen und kräftig abschmecken.

Rind - Roastbeef

Gewicht: 281 g pro Portion
Brennwert: 1.773 kJ pro Portion
Preis: 8,38 € pro Portion

Beilagen: Kroketten (R), Kartoffelgratin, Böhnchen im Speckmantel (R), Grüne Bohnen (R)
Zubereitung: 02:30 h

Zutaten für 4 Portion(en):

750	*g*	*Roastbeef*
50	*g*	*Butterschmalz*
100	*g*	*Senf (mittelscharf)*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
2	*Bl.*	*Salbei*
4	*Zw.*	*Thymian*
2	*Zw.*	*Rosmarin*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Fleisch trockentupfen und in einem Topf in Butterschmalz rundherum scharf anbraten.
- Dann Knoblauch, Rosmarin, Salbei und Thymian zugeben und ca. 3 min. mitrösten.
- Das Roastbeef in einen Bräter geben, dünn mit Senf bestreichen und salzen und pfeffern. Dann die angeschwitzten Kräuter darüber geben.
- Das Fleisch im Backofen bei 80 °C (vorgeheizt) etwa 2 1/4 Stunden garen.
- Währendessen kann man aus dem Bratensud im Topf eine Soße zubereiten.
- Das Fleisch bei offener Ofentür noch 5 min. ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann.
- Das Roastbeef in Scheiben schneiden und anrichten.

Rind - Rouladen

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Gewicht: 512 g pro Portion
Brennwert: 3.685 kJ pro Portion
Preis: 4,72 € pro Portion

Beilagen: Salzkartoffeln, Rotkohl (R)
Zubereitung: 02:30 h
Allergene: Gluten

Zutaten für 4 Portion(en):

4		*Rinderrouladen*
2		*Zwiebel(n)*
1		*Gewürzgurke(n)*
2	*Scheiben*	*Speck (durchwachsen)*
200	*ml*	*Rinderbrühe*
1	*TL*	*Sonnenblumenöl*
1	*EL*	*Tomatenmark*
1	*EL*	*Senf (mittelscharf)*
1	*EL*	*Schweineschmalz*
		Salz
		Pfeffer (schwarz)

Zubereitung:

- Das Rouladenfleisch abwaschen und abtupfen.
- Tomatenmark, Senf, Öl und eine sehr klein gehackte Zweibel vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Rouladen mit der Mischung bestreichen
- Auf jede Roulade eine halbe Scheibe Schinkenspeck und darauf eine viertel Gewürzgurke legen
- Die Rouladen einrollen und mit einem Piekser oder Zahnstocher fixieren.
- Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Rouladen in etwas Schweineschmalz in einem Topf von allen Seiten anbraten.
- Zum Schluß eine kleingehackte Zwiebel dazugeben und diese mit anschmoren.
- Mit der Rinderbrühe aufgießen und ca. 2 Stunden köcheln.
- Die Soße mit der Brühe und Salz und Pfeffer abschmecken und andicken (Bei Bedarf noch etwas Rinderfond hinzugeben).

Rind - Rumpsteaks mit Röstzwiebeln

Gewicht: 311 g pro Portion
Brennwert: 1.947 kJ pro Portion
Preis: 8,83 € pro Portion

Beilagen: Pommes Frites (R), Tomatensalat
Zubereitung: 00:25 h

Zutaten für 4 Portion(en):

Röstzwiebeln

2		*Zwiebel(n)*
2	*EL*	*Weizenmehl (Typ 405)*
1/2	*TL*	*Paprikagewürz (süß)*
1	*Pr.*	*Salz*
2	*EL*	*Butterschmalz*

4		*Rumpsteak(s), 2 cm dick*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Pfeffer (schwarz), grob gemahlen
		Salz

Zubereitung:

- Die Steaks frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, sie müssen Zimmertemperatur haben.
- Den Backofen auf 100° vorheizen.
- Das Butterschmalz in einer Eisenpfanne stark erhitzen.
- Die Steaks von jeder Seite 2 min. in der Pfanne scharf anbraten.
- Die Pfanne in den vorgeheizten Backopfen stellen und die Steaks noch 7 min. nachziehen lassen.
- Die Steaks von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Röstzwiebeln

- Die Zwiebeln schälen und in halbe Ringe schneiden.
- Die Zwiebelringe mit Paprika und Salz würzen und eine Weile stehen lassen.
- Die Zwiebelringe mit dem Mehl vermischen und in einer Pfanne in Butterschmalz goldgelb braten.

- Die Röstzwiebeln auf den Steaks verteilen.

Rind - Schmorbraten vom Rind

Gewicht: 447 g pro Portion
Brennwert: 1.742 kJ pro Portion
Alkoholgehalt: 2,3 %
Preis: 3,50 € pro Portion

Zubereitung: 04:00 h

Paprika ist optional. Mehr Wurzelgemüse auch.

Zutaten für 4 Portion(en):

750	*g*	*Rinderbraten*
1		*Möhre(n), klein*
1/2		*Gemüsezwiebel(n)*
2		*Lauchzwiebel(n)*
1		*Tomate(n)*
1/2		*Paprikaschote(n) (rot)*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
125	*ml*	*Fleischbrühe*
125	*ml*	*Rinderfond*
350	*ml*	*Rotwein*
2		*Lorbeerblätter*
1	*EL*	*Honig*
1	*TL*	*Thymian*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen und würfeln, ebenso die Möhre, die Paprika und und die Lauchzwiebeln.
- Das Rindfleisch im Butterschmalz von allen Seiten anbraten.
- Das Gemüse mit in den Topf geben und anschwitzen.
- Alles mit etwas Rotwein ablöschen und Lorbeer, gehackten Knoblauch und Thymian dazugeben.
- Dann bei leicht geöffnetem Deckel 3 Std. schmoren lassen. Zwischendurch den restlichen Wein zugießen.
- 125 ml Fleischbrühe hinzufügen und weitere 30 min. köcheln lassen.
- Das Fleisch aus der Soße nehmen und die Soße pürieren.
- Créme frâiche und Honig unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Braten aufschneiden und mit der Soße servieren.

Rind - Westfälisches Zwiebelfleisch

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Gewicht: 394 g pro Portion
Brennwert: 1.987 kJ pro Portion
Preis: 2,76 € pro Portion

Beilagen: Nudeln, Kartoffelpüree (R), Buttergemüse, Böhnchen im Speckmantel (R), Pommes Dauphine (R)
Zubereitung: 02:00 h
Allergene: Gluten

Zutaten für 4 Portion(en):

600	*g*	*Rindfleisch*
4		*Zwiebel(n)*
8		*Cherrytomate(n)*
150	*g*	*Speck (durchwachsen)*
250	*ml*	*Rinderbrühe*
50	*ml*	*Weißwein, trocken*
2	*EL*	*Butterschmalz*
2		*Lorbeerblätter*
1	*Pr.*	*Kümmel*
1	*Pr.*	*Thymian*
1	*Pr.*	*Majoran*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Rindfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Topf gut anbraten.
- Das Fleisch mit der Brühe ablöschen, Wein, Tomaten und Lorbeerblätter dazugeben.
- Kümmel, Thymian und Majoran dazugeben und alles 1 Std. köcheln lassen.
- Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
- Die Zwiebeln zusammen mit dem gewürfelten Speck in einer Pfanne mit etwas Öl gut anbraten.
- Das Fleisch und die Lorbeerblätter aus dem Sud nehmen und das Fleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden.
- Den Sud mit dem Pürierstab pürieren.
- Das Fleisch und die Speck-Zwiebelmischung zugeben und alles noch einmal 30 min. köcheln lassen.
- Zum Schluss das ganze mit Essig und Zucker abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Rind - Zwiebelfleisch

Gewicht: 548 g pro Portion
Brennwert: 1.501 kJ pro Portion
Preis: 3,60 € pro Portion

Beilagen: Kartoffeln, Gemüse
Zubereitung: 03:00 h

Zutaten für 6 Portion(en):

800	*g*	*Rinderbraten*
1,5	*l*	*Rinderfond*
1	*Bd.*	*Suppengemüse*
4		*Zwiebel(n)*
1	*EL*	*Senf (mittelscharf)*
2	*EL*	*Butter*
2	*EL*	*Sonnenblumenöl*
5	*EL*	*Weißweinessig*
1	*EL*	*Weizenmehl (Typ 405)*
3		*Lorbeerblätter*
1	*TL*	*Zucker*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Fleisch leicht salzen und pfeffern und von allen Seiten in 2 EL Öl scharf anbraten.
- Das Fleisch mit dem Rinderfond ablöschen.
- Das Suppengemüse putzen und klein schneiden.
- Das Gemüse zusammen mit den Lorbeerblättern zum Fleisch geben und mindestens 2 Std. bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln.
- Das Fleisch aus dem Topf nehmen. Das Suppengemüse abgießen und den Fond auffangen.
- Das Fleisch in Scheiben schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden.
- Die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin glasig braten.
- Senf, Essig und Zucker dazugeben, mit Mehl bestäuben und mit dem aufgefangenen Fond ablöschen.
- Die Zwiebeln 20 min. köcheln, dann mit Salz, Pfeffer, Essig und ggf. Zucker abschmecken.
- Das Fleisch in die Soße geben und warm werden lassen.

Schwein - Aufschnitt

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Gewicht: 40 g pro Portion
Brennwert: 515 kJ pro Portion
Preis: 0,66 € pro Portion

Vorbereitung: 05:00 h
Zubereitung: 05:00 h

Zutaten für 20 Portion(en):

Marinade

200	*ml*	*Olivenöl*
4	*Zehen*	*Knoblauch*
12		*Pfefferkörner, zerkleinert*
5		*Pimentkörner, zerkleinert*
1	*Zw.*	*Thymian, frisch*
2	*Zw.*	*Rosmarin, frisch*
2		*Lorbeerblätter*
1/2	*TL*	*Koriander (frisch)*

1/2	*kg*	*Schweinerückenbraten*
2	*TL*	*Kräuter der Provence*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden, Pfeffer und Pimentkörner etwas zermahlen.
- Alle Zutaten für die Marinade zusammenrühren.
- Den Schweinebraten trocken tupfen, Sehnen und Silberhaut entfernen.
- Den Braten und die Marinade in einen Plastikbeutel geben, den Beutel verschließen.
- Den Beutel in eine Schüssel legen, das Öl diffundiert etwas durch das Plastik. Das Fleisch 5 Std. in der Marinade ziehen lassen.
- 4 El von dem Marinadeöl in eine Pfanne geben und erhitzen.
- Den Braten salzen und pfeffern und von allen Seiten in der Pfanne knusprig braun anbraten.
- Wenn der Braten rundherum gebräunt ist, 2 TL Kräuter der Provence auf einem Brettchen verstreuen und den Braten gründlich darin wälzen.
- Das Fleisch 1 Std. im Backofen garen.
- Danach den Ofen abstellen und im Ofen abkühlen lassen (dauert etwa 4 Stunden).

Schwein - Bauernschnitzel

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Gewicht: 352 g pro Portion
Brennwert: 2.310 kJ pro Portion
Preis: 1,93 € pro Portion

Beilagen: Bratkartoffeln (frisch) (R), Pommes Frites (R)
Zubereitung: 01:00 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 2 Portion(en):

2		*Schnitzel Wiener Art (R)*
2		*Zwiebel(n)*
6		*Champignons (frisch)*
75	*g*	*Speckstreifen (Bacon)*
2		*Ei(er)*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Petersilie, gehackt
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Schnitzel nach Rezept zubereiten.
- Die Zwiebeln schälen und in Viertelringe schneiden.
- Die Pilze putzen, halbieren und in Scheiben schneiden.
- Zwiebeln, Pilze und Speckstreifen in reichlich Butterschmalz godbraun anbraten.
- Die Zwiebel-Pilz-Speck-Mischung mit Pfeffer und evtl. etwas Salz würzen, die gehackte Petersilie darüber streuen.
- Die Eier in einer zweiten Pfanne als Spiegeleier braten und mit Pfeffer und Salz würzen.
- Die Zwiebel-Pilz-Speck-Mischung auf den gebratenen Schnitzeln verteilen und dann auf jedes Schnitzel ein Spielei legen.

Schwein - Gyros

Eigenschaften:
Herkunft: Griechenland
Gewicht: 183 g pro Portion
Brennwert: 1.578 kJ pro Portion
Preis: 1,75 € pro Portion

Beilagen: Pommes Frites (R), Tsatsiki (R), Zwiebeln
Vorbereitung: 02:00 h
Zubereitung: 00:30 h

Statt Schweinefleisch kann man auch Putenfleisch nehmen.

Zutaten für 4 Portion(en):

500	*g*	*Schweineschnitzel*
		oder:
500	*g*	*Putenschnitzel*
1		*Zwiebel(n)*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
100	*ml*	*Olivenöl*
2	*TL*	*Zitronensaft*
3	*TL*	*Paprikagewürz (süß)*
2	*TL*	*Oregano*
2	*TL*	*Thymian*
1	*TL*	*Kreuzkümmel*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Zunächst das Fleisch waschen, trocken tupfen und in hauchdünne Streifen schneiden.
- Eine Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.
- Den Knoblauch abziehen und pressen.
- Das Fleisch mit dem Olivenöl und den Gewürzen vermengen und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren. Besser einen ganzen Tag.
- Das Fleisch in einer Pfanne anbraten und mit Tsatsiki und Zwiebelringen servieren.

Schwein - Hubertuspfanne

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Gewicht: 346 g pro Portion
Brennwert: 1.740 kJ pro Portion
Preis: 2,49 € pro Portion

Beilagen: Kartoffrelrösti, Buttergemüse, Reis, Spätzle, Kroketten (R)
Zubereitung: 00:30 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 4 Portion(en):

500	*g*	*Schweinefilet*
3		*Zwiebel(n)*
200	*g*	*Champignons (aus dem Glas)*
1		*Knoblauch*
100	*g*	*Créme frâiche*
300	*ml*	*Gemüsebrühe*
1	*EL*	*Butterschmalz*
1	*EL*	*Weizenmehl (Typ 405)*
		Salz
		Pfeffer (schwarz)
		Thymian

Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
- Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.
- Das in Streifen geschnittene Schweinefleisch in heißem Butterschmalz braun anbraten.
- Die Zwiebeln, die Pilze und den zerdrückten Knoblauch dazugeben und mit andünsten.
- Einen Teelöffel gesiebtes Mehl darüber streuen, damit die Zwiebeln Farbe nehmen.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
- Das Geschnetzelte ca. 15 min. köcheln lassen, evtl mit ein wenig Mehl binden.
- Vor dem Servieren die Creme fraiche unterrühren.

Schwein - Kurfürsten-Steaks

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Gewicht: 342 g pro Portion
Brennwert: 2.785 kJ pro Portion
Preis: 3,00 € pro Portion

Beilagen: Bratkartoffeln (einfach) (R), Salat
Zubereitung: 00:40 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 4 Portion(en):

4		*Schweinerückensteak(s)*
200	*g*	*Speck (durchwachsen)*
2		*Zwiebel(n)*
2		*Eigelb*
2	*EL*	*süße Sahne*
75	*g*	*Emmentaler Käse, gerieben*
1	*EL*	*Butterschmalz*
3	*EL*	*Butter*
		Senf (mittelscharf)
		Salz
		Pfeffer (schwarz)

Zubereitung:

- Die Schweinesteaks salzen und pfeffern, in heißem Fett 3-4 Minuten auf nur einer Seite anbraten.
- Mit der gebratenen Seite nach unten in eine gut gefettete Auflaufform geben.
- Die nicht angebratene Seite mit Senf bestreichen.
- Speck und Zwiebeln fein würfeln und im Bratfett andünsten.
- Die Speck-Zwiebel-Mischung mit Käse, Eigelb, Sahne, Salz und Pfeffer gut verrühren.
- Die Masse gleichmäßig auf den Fleischstücken verteilen und einige Butterflöckchen aufsetzen.
- Bei ca. 200 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 15 min. goldbraun überbacken.

Schwein - Pepse (saurer Schweinebraten)

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Brennwert: 1.078 kJ pro Portion
Preis: 1,22 € pro Portion

Beilagen: Rotkohl (R), Kartoffelklöße
Vorbereitung: 2 Tage
Zubereitung: 02:00 h

Westfälischer Sauerbraten vom Schwein

Zutaten für 6 Portion(en):

Marinade

250	*ml*	*Weißweinessig*
1	*l*	*Wasser*
1		*Zwiebel(n)*
1	*TL*	*Zitronensaft*
2	*TL*	*Salz*
1	*TL*	*Pfeffer (schwarz), ganz*
2		*Nelke(n)*
1		*Lorbeerblätter*
1	*TL*	*Majoran, getrocknet*

750	*g*	*Schweineschulter*
1		*Möhre(n)*
1		*Zwiebel(n)*
2		*Sardellenfilet(s)*
2	*EL*	*Weizenmehl (Typ 405)*
		Salz
		Pfeffer (schwarz)
		Butterschmalz

Zubereitung:

- Alle Zutaten für die Marinade in einen Topf geben, zum Kochen bringen und wieder abkühlen lassen.
- Die Schweineschulter unter kaltem Wasser abwaschen und trockentupfen.
- Das Fleisch in einen Behälter mit Deckel legen, die kalte Marinade darübergießen und zwei Tage im Kühlschrank marinieren.
- Den Backofen auf 200 C vorheizen.
- Das Fleisch aus der Marinade nehmen und trockentupfen. Karotte und Zwiebel schälen und hacken.
- Das Fleisch mit reichlich Salz und Pfeffer einreiben, und in einem Bräter im Butterschmalz auf hoher Flamme rundherum anbraten.
- Karotte und Zwiebel mit dem Mehl zum Fleisch geben und 2 Minuten unter Rühren dünsten.
- 500 ml von der Marinade abmessen und in den Bräter geben.
- Den Bräter abdecken. Im vorgeheizten Ofen 1,5 Stunden garen und dabei ab und zu auf Flüssigkeit prüfen. Wenn der Braten zu trocken wird mit etwas Marinade begießen.

- Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und mit Alufolie abdecken.
- Die Soße mit einem Pürierstab pürieren.
- Die Sardellen fein zerdücken und in die Soße rühren, salzen und pfeffern.
- Falls die Soße zu sauer ist evtl. etwas Zucker hinzugeben. Bei Bedarf mit etwas Instant-Gemüsebrühe abschmecken.

Schwein - Schaschlikspieße á la Genster

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Bewertung:
Gewicht: 373 g pro Portion
Brennwert: 1.085 kJ pro Portion
Preis: 2,53 € pro Portion

Beilagen: Pommes Frites (R)
Zubereitung: 03:30 h

Mit der Soße und ein paar Grillwürstchen lässt sich später noch prima eine Zwiebelwurst á la Genster zubereiten!

Zutaten für 4 Portion(en):

500	*g*	*Schweinegulasch*
2		*Gemüsezwiebel(n)*
2		*Zwiebel(n)*
1	*Pckg.*	*Speckstreifen (Bacon)*
200	*ml*	*Gemüsefond*
200	*ml*	*Rinderfond*
		Butterschmalz
1/2	*TL*	*Fleischbrühe-Pulver*
		Paprikagewürz (süß)
		Currypulver
		Majoran
		Thymian
		Beifuß
		Pfeffer (schwarz)
		Salz

Zubereitung:

- Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden (so dass sich möglichst viele Zwiebelscheiben ergeben).
- Die Speckstreifen in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
- Immer abwechselnd ein Stück Fleisch, eine Zwiebelscheibe und eine kleine Speckscheibe auf Schaschlikspießen aufspießen.
- Die Schaschlikspieße in einer Pfanne in etwas Butterschmalz ringsherum leicht anbraten.
- Gemüsefond und Rinderfond dazugießen und die Gemüsezwiebeln dazugeben.
- Das ganze abgedeckt 2 Std. bei geringer Hitze köcheln.
- Die Fleischspieße entnehmen, die Soße würzen und die Brühe zugeben.
- Die Fleischspieße wieder in die Pfanne geben und noch einmal ohne Deckel 1 Std. köcheln.

Schwein - Schnitzel Cuba Libre

Eigenschaften:
Brennwert: 1.265 kJ pro Portion
Alkoholgehalt: 2,7 %
Preis: 0,85 € pro Portion

Beilagen: Pommes Frites (R), Gurkensalat
Vorbereitung: 00:30 h
Zubereitung: 00:20 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 4 Portion(en):

2		*Schweineschnitzel*
1		*Zwiebel(n)*
2		*Tomate(n)*
1		*Knoblauch*
1		*Chilischote(n)*
50	*ml*	*Rum (braun)*
80	*ml*	*Cola*
200	*ml*	*süße Sahne*
2	*EL*	*Olivenöl*
		Salz
		Pfeffer (schwarz)

Zubereitung:

- Den Knoblauch schälen und klein hacken.
- Rum, Cola, Olivenöl und Knoblauch zu einer Marinade verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Schnitzel halbieren und für ca. 30 Minuten in die Marinade legen.
- Währenddessen die Tomaten waschen und entkernen, die Zwiebel schälen.
- Die Chilischote entkernen und vom Stiel befreien.
- Alles zusammen klein hacken oder pürieren (aber nicht zu fein).
- Die Schnitzel in der Pfanne in ein wenig Öl braten, dann warm stellen.
- Die Marinade in die Pfanne geben, aufkochen lassen und die Tomaten-Zwiebel-Chili-Mischung dazu geben.
- Zum Schluss die Sahne hinzugeben und alles noch ein wenig köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken, die Schnitzel wieder in die Pfanne geben und noch kurz darin ziehen lassen.

Schwein - Schnitzel Mailänder Art

Eigenschaften:
Gewicht: 322 g pro Portion
Brennwert: 2.398 kJ pro Portion
Preis: 1,50 € pro Portion

Zubereitung: 01:00 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 4 Portion(en):

4		*Schnitzel Wiener Art (R)*
250	*g*	*Spaghetti*
400	*ml*	*Napolitana (R)*
4	*EL*	*Sauce Hollandaise*
4	*Scheiben*	*Goudakäse*

Zubereitung:

- Die Schnitzel nach Rezept zubereiten, zum Schluss auf jedes Schnitzel einen EL Sauce Hollandaise geben und in der abgedeckten Pfanne mit dem Gouda gratinieren.
- Die Tomatensoße Napolitana nach Rezept zubereiten.
- Die Spaghetti in Salzwasser kochen, auf vier Teller verteilen und und die Tomatensoße darübergeben.
- Je ein gratiniertes Schnitzel darauf legen.

Schwein - Schnitzel Wiener Art

Eigenschaften:
Herkunft: Österreich
Gewicht: 132 g pro Portion
Brennwert: 781 kJ pro Portion
Preis: 0,87 € pro Portion
https://www.youtube.com/watch?v=qJq4dF9s23o

Beilagen: Zwiebelsoße, Kartoffeln Oder Pommes Frites, Bohnen Oder Salat
Zubereitung: 00:20 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 4 Portion(en):

4		*Schweineschnitzel*
1		*Ei(er)*
4	*EL*	*Milch*
2	*EL*	*Sonnenblumenöl*
		Weizenmehl (Typ 405)
		Paniermehl
		Salz
		Pfeffer (schwarz)

Zubereitung:

- Das Fleisch mit einem Fleischhammer flachklopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch beim Klopfen in einen Gefrierbeutel packen, dann gibt's keine Sauerei!
- Das Ei auf einen Teller schlagen und verquirlen, dann die Miclh dazugeben und noch einmal verquirlen.
- Das Mehl, das mit der Milch vermischte Ei und das Paniermehl in tiefe Teller geben
- Das Fleisch in Mehl, Ei und Paniermehl wenden
- bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5-10 min braten

Schweinebraten fränkisch

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Gewicht: 417 g pro Portion
Brennwert: 2.250 kJ pro Portion
Preis: 2,60 € pro Portion

Zubereitung: 02:15 h
Allergene: Krustentiere, Eier, Gluten, Laktose, Senf, Schalenfrüchte, Sesam, Soja

Zutaten für 6 Portion(en):

1	*kg*	*Schweinebraten*
1		*Möhre(n)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*Scheiben*	*Landbrot*
500	*ml*	*Gemüsebrühe*
250	*ml*	*Fleischbrühe*
300	*ml*	*Schwarzbier*
		Gewürzmischung für Schweinefleisch
		Kümmel
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer (schwarz)
		Salz

Zubereitung:

- Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Den Braten mit der Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und Paprikapulver ringsherum kräftig würzen.
- Zwiebeln und Möhre schälen und klein schneiden.
- Den Braten auf dem Herd ringsherum schön knusprig anbraten
- Nach der halben Zeit die Zwiebeln und die Möhrenstücke hinzugeben und mit anbraten.
- Ist alles soweit schön knusprig angebraten, den Braten in einen Bräter oder Römertopf legen, Zwiebeln, Möhren und den Bratensud dazugeben.
- Mit reichlich Kümmel würzen und die Brotstücke herumdrapieren.
- Den Bräter in den Backofen stellen und dort erst mal ca. ½ Std. backen, danach die Temperatur im Ofen auf 175 Grad reduzieren.
- In der Zwischenzeit die Brühe vorbereiten: Gemüsebrühe mit Fleischbrühe mischen, aufkochen und das Bier hinzugeben.
- Die Brühe nach und nach zum Braten geben. Darauf achten, dass das Brot schön mit Brühe bedeckt ist - es muss weich werden und zerkochen.
- Den Braten noch ca. 1 ½ Std. garen.
- Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und auf einem Schneidbrett ca. 10 min. ruhen lassen.
- In der Zwischenzeit die Soße mit dem Pürierstab pürieren, evtl. ein wenig nachwürzen.
- Das Fleisch in Scheiben schneiden und in die Soße legen.

Schweinebraten in Malzbiersoße

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Bewertung:
Gewicht: 242 g pro Portion
Brennwert: 949 kJ pro Portion
Alkoholgehalt: 1,2 %
Preis: 1,75 € pro Portion

Beilagen: Kroketten (R), Rotkohl (R), Kartoffelklöße
Zubereitung: 02:00 h

Zutaten für 8 Portion(en):

1	*kg*	*Schweinerückenbraten*
4		*Zwiebel(n)*
3		*Lorbeerblätter*
2	*EL*	*Senf (mittelscharf)*
2	*EL*	*Paprikagewürz (scharf)*
2	*EL*	*Tomatenmark*
2	*EL*	*Preiselbeeren*
1	*Fl.*	*Malzbier*
		Butterschmalz
		Rosmarin
		Pfeffer (schwarz)
		Salz

Zubereitung:

- Den Braten mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Senf einreiben
- Den Braten gut von allen Seiten anbraten.
- Danach den Braten aus dem Topf nehmen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln anbraten.
- Danach das Tomatenmark, die Preiselbeeren und alle Gewürze beigeben und mit dem Malzbier ablöschen.
- Den Braten ca. 1 1/2 Stunden darin schmoren lassen.
- Die Soße mit dem Pürierstab pürieren und evtl. mit etwas Brühe abschmecken.

Schweinebraten klassisch

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Brennwert: 1.606 kJ pro Portion
Preis: 1,73 € pro Portion

Beilagen: Kartoffeln oder Kartoffelklöße, Salat oder Erbsen und Möhren
Zubereitung: 02:15 h

Zutaten für 6 Portion(en):

1	*kg*	*Schweinebraten*
1	*Bd.*	*Suppengemüse*
4		*Zwiebel(n)*
4	*EL*	*Sonnenblumenöl*
500	*ml*	*Wasser, heiß*
		Salz
		Pfeffer (schwarz)
		Paprikagewürz (süß)
		Thymian

Zubereitung:

- Schweinefleisch mit Küchenpapier trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver würzen.
- Suppengrün, Sellerie, Möhren, Porree, Zwiebeln schneiden.
- Das Speiseöl in einem Topf oder im Bräter sehr stark erhitzen. Das Fleisch dann von allen Seiten gut darin anbraten und mit etwas Thymian bestreuen.
- Gemüse und Zwiebeln hinzufügen, andünsten.
- So viel Wasser hinzugießen, dass der Boden bedeckt ist, 1 1/2 Std. bei mittlerer Hitze mit Deckel schmoren.
- Während der Schmorzeit den Braten von Zeit zu Zeit wenden und verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch heißes Wasser ersetzen.
- Das gare Fleisch vor dem Schneiden in einem anderen Topf oder auf einem Teller etwa 10 Min. zugedeckt “ruhen” lassen, damit sich der Fleischsaft setzt.
- Den Bratensatz mit dem Gemüse durch ein Sieb streichen und etwa 500 ml Bratensatz abmessen (evtl. mit heißem Wasser auffüllen).
- Den aus dem Braten ausgetretenen Bratensaft hinzufügen, zum Kochen bringen, etwas einkochen lassen.
- Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Schweinefilet Elsässer Art

Eigenschaften:
Herkunft: Frankreich
Bewertung:
Gewicht: 258 g pro Portion
Brennwert: 1.646 kJ pro Portion
Preis: 1,86 € pro Portion

Beilagen: Kroketten (R), Salat
Zubereitung: 00:30 h
Allergene: Laktose

Den Speck kann man aiuch gut weglassen!

Zutaten für 4 Portion(en):

600	*g*	*Schweinefilet*
120	*g*	*Créme frâiche*
120	*g*	*Schinkenwürfel*
1		*Zwiebel(n)*
100	*g*	*Edamer Käse (gerieben)*
2	*TL*	*Sonnenblumenöl*
		Kräuter
		Salz
		Pfeffer (schwarz)

Zubereitung:

- Den Backofen auf 200° vorheizen.
- Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl kurz anbraten.
- Die Zwiebel schälen und hacken und und mit den Schinkenwürfeln in der gleichen Pfanne glasig dünsten.
- Zwiebel und Schinkenwürfel mit der Crème fraîche vermischen, mit Salz und Pfeffer und Kräutern würzen.
- Das Fleisch nebeneinander in eine feuerfeste Form legen und mit der Crème fraîche-Masse bestreichen.
- Zum Schluss alles mit dem Käse bestreuen.
- Für etwa 10 Minuten in den Backofen geben, bis der Käse geschmolzen ist.

Schweinefilet in Sahnesoße

Eigenschaften:
Gewicht: 344 g pro Portion
Brennwert: 2.174 kJ pro Portion
Preis: 2,42 € pro Portion

Beilagen: Reis, Rösti
Zubereitung: 00:30 h
Allergene: Laktose

Zutaten für 4 Portion(en):

700	*g*	*Schweinefilet*
4		*Frühlingszwiebel(n)*
1		*Zwiebel(n), klein*
200	*ml*	*süße Sahne*
150	*ml*	*Gemüsebrühe*
2	*EL*	*Butterschmalz*
50	*g*	*Créme frâiche*
1	*TL*	*Senf (mittelscharf)*
2	*EL*	*Kräutermischung (TK)*
		Salz
		Pfeffer

Zubereitung:

- Das Fleisch in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
- Die Zwiebel schälen und hacken, die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden.
- Die Schweinemedaillons in einer Pfanne im Butterschmalz kräftig von beiden Seiten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.
- Die Zweibel und die Frühlingszwiebeln hineingeben und kurz andünsten.
- Sahne, Brühe, Crème fraiche und Senf hinzufügen und aufkochen lassen.
- Das Fleisch in die Soße legen und 5 Minuten köcheln lassen.
- Das ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Kräutern bestreuen.

Schweinefleisch mit Zwiebeln

Eigenschaften:
Herkunft: China
Gewicht: 242 g pro Portion
Brennwert: 1.167 kJ pro Portion
Alkoholgehalt: 0,4 %
Preis: 1,49 € pro Portion

Beilagen: Reis
Vorbereitung: 03:00 h
Zubereitung: 00:30 h

Zutaten für 4 Portion(en):

Marinade

2	*EL*	*Reiswein*
2	*EL*	*Sojasoße (chinesisch)*
1	*TL*	*Tabasco*
2	*EL*	*Honig*
1/2	*TL*	*Gemüsebrühe-Pulver, in etwas Wasser aufgelöst*
1	*Zehe*	*Knoblauch*
1	*TL*	*Speisestärke*
1	*EL*	*Sonnenblumenöl*
		Fünf-Gewürz-Pulver
		Pfeffer (schwarz)

500	*g*	*Schweinefilet*
4		*Zwiebel(n)*
1	*TL*	*Gemüsebrühe, in etwas Wasser aufgelöst*
1	*TL*	*Speisestärke, in etwas Wasser aufgelöst*
1	*EL*	*Sesamöl*
1	*EL*	*Sonnenblumenöl*
		Salz

Zubereitung:

- Die Marinade aus den angeführten Zutaten herstellen.
- Das Fleisch in feine Streifen schneiden und in die Marinade legen, ca.3 Stunden im Kühlschrank marinieren.
- Die Zwiebeln schälen, vierteln und die Schichten voneinander lösen.
- Das Fleisch in ein Sieb schütten und die Marinade ablaufen lassen, die Marinade auffangen.
- In einer beschichteten Pfanne oder einem Wok das Öl erhitzen. Die Zwiebeln dazugeben und dünsten. Die Zwiebeln sollen etwas bissfest bleiben.
- Die Zwiebeln salzen und das Sesamöl dazugeben.
- Die Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und das Fleisch im Öl braten (ca. 3-4 Minuten).
- Die restliche Marinade dazugeben.
- 1 TL Brühe, die in etwas Wasser aufgelöst wurde, dazugeben.
- 1 TL (in Wasser aufgelöste) Speisestärke unterrühren.
- Die Zwiebeln dazugeben.

Schweinefleisch süß-sauer

Eigenschaften:
Herkunft: China
Gewicht: 351 g pro Portion
Brennwert: 1.215 kJ pro Portion
Preis: 1,68 € pro Portion

Beilagen: Reis
Vorbereitung: 00:30 h
Zubereitung: 00:45 h
Allergene: Eier

Zutaten für 6 Portion(en):

Teig

150	*g*	*Weizenmehl (Typ 405)*
25	*g*	*Speisestärke*
1/2	*TL*	*Salz*
1		*Ei(er)*
1/4	*l*	*Bier*

Soße

450	*ml*	*Hühnerbrühe*
5	*EL*	*Essig*
5	*EL*	*Tomatenketchup*
1	*Dose*	*Ananas aus der Dose*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
1	*Gl.*	*Bambussprosse(n)*
1		*Möhre(n)*
1	*EL*	*Zucker*
		Speisestärke
		Salz
		Pfeffer (schwarz)

3		*Schweineschnitzel*

Zubereitung:

- Für den Teig zuerst die Eier trennen.
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und zur Seite stellen.
- Die Eigelb zusammen mit dem Mehl, der Speisestärke, dem Salz und dem Bier zu einem Teig verrühren, der etwas dicker sein sollte als Pfannkuchenteig (ggf. einfach Mehl oder Flüssigkeit dazugeben, je nach Konsistenz).
- Das geschlagene Eiweiß unterheben und den Teig etwas eine 1/2 Stunde stehen lassen.
- In dieser Zeit das Fleisch waschen, in kleine Würfel schneiden (ca. 2-3 cm) und gut salzen und etwas pfeffern.
- Die Paprikaschote und Karotte putzen bzw. schälen und in mundgerechte, dünne Streifen schneiden.
- Die Bambusstreifen abseihen, die Ananas abtropfen lassen - dabei den Ananassaft auffangen.
- Hühnerbrühe zusammen mit Ketchup, Essig, Zucker und Ananassaft aufkochen lassen.
- Die Speisestärke mit ein wenig Wasser (1-2 EL) anrühren. Dann einrühren und aufkochen lassen.
- Je nach Geschmack nochmals mit Salz (oder auch etwas Sojasauce) würzen und erneut abschmecken (evtl.auch etwas

Zucker)

- Bambussprossen, Ananas, Paprika und die Möhre zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen.
- Die Fleischstücke in den Teig geben und gut durchrühren.
- In heißem Fett (Friteuse oder mit viel Fett im Topf oder in der Pfanne) so lange ausbacken, bis die Teile goldgelb sind. Am besten mit 2 Esslöffeln einzeln ins Fett geben, anschließend auch wieder einzeln mit einem Schöpflöffel entnehmen.

Schweinefleisch-Curry

Eigenschaften:
Herkunft: Indien
Gewicht: 332 g pro Portion
Brennwert: 1.603 kJ pro Portion
Preis: 1,56 € pro Portion

Beilagen: Reis
Zubereitung: 00:30 h

Zutaten für 4 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefleisch*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
1		*Paprikaschote(n) (gelb)*
1	*Dose*	*Ananas aus der Dose*
2	*cm*	*Ingwer (frisch)*
4		*Frühlingszwiebel(n)*
200	*ml*	*Kokosmilch*
2	*Zehen*	*Knoblauch*
1	*EL*	*Currypaste (gelb)*
		Ketjap Manis
2	*EL*	*Sonnenblumenöl*
		Speisestärke
		Salz

Zubereitung:

- Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, Knoblauch und Ingwer ganz klein hacken.
- Paprikaschoten und Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- Öl im Wok oder in der Pfanne erhitzen. Paprika, Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch anbraten.
- Fleischwürfel in die Pfanne geben und rundherum anbraten.
- In der Mitte der Pfanne ein Loch "freischaufeln", dort die Currypaste anbraten und dann unterrühren.
- Ananasstücke, ca. 100 ml Ananassaft und die Kokosmilch zugeben. Einmal aufkochen lassen.
- Mit Salz und Katjap Manis abschmecken.
- Evtl. mit etwas in Ananassaft eingerührter Stärke abbinden.

Schweinekrustenbraten

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Gewicht: 266 g pro Portion
Brennwert: 1.604 kJ pro Portion
Preis: 2,74 € pro Portion

Beilagen: Rotkohl (R), Kartoffelklöße
Zubereitung: 03:30 h

Zutaten für 6 Portion(en):

1	*kg*	*Schweineschulter mit Schwarte*
1		*Zwiebel(n)*
1/2	*Bd.*	*Suppengemüse*
1/4	*l*	*Fleischbrühe*
1	*Spr.*	*Sojasoße, dunkel*
1	*TL*	*Kümmel*
1	*TL*	*Beifuß*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden und auf den Boden eines großen Topfes legen.
- Den Braten mit der Schwarte nach unten auf die Zwiebeln legen und mit kochendem Wasser übergießen.
- Die Möhre schälen und in grobe Stücke schneiden, den Sellerie säubern und in grobe Stücke schneiden, den Porree waschen und in Scheiben schneiden.
- Das Gemüse, den Kümmel und den Beifuß zum Fleisch geben und das ganze kräftig pfeffern.
- Einen Deckel auf den Topf legen und auf kleinster Flamme eine Stunde köcheln lassen.
- Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Das Fleisch aus dem Topf nehmen und von allen Seiten kräftig salzen. Die Schwarte rautenförmig einschneiden.
- Die Kochflüssigkeit abseihen, die Brühe zugeben, leicht salzen und bereitstellen.
- Den Braten mit der Schwarte nach oben in einen Bräter setzen. Diesen in den Backofen stellen und alle 20 min. etwas Kochflüssigkeit angießen.
- Das Fleisch so 1 1/2 bis 2 Stunden braten.
- Den Braten herausnehmen und in Scheiben schneiden.
- Die Soße mit Sojasoße, Pfeffer und Salz abschmecken, evtl. mit etwas Mehl oder Speisestärke andicken.

Schweinepfeffer

Eigenschaften:
Herkunft: Deutschland
Gewicht: 360 g pro Portion
Brennwert: 1.901 kJ pro Portion
Preis: 2,82 € pro Portion

Beilagen: Nudeln, Möhren-Kartoffelstampf (R)
Zubereitung: 02:50 h

Zutaten für 4 Portion(en):

750	*g*	*Schweinegulasch*
400	*g*	*Zwiebel(n)*
1		*Tomate(n), groß*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
1		*Chilischote(n)*
3	*EL*	*Schweineschmalz*
1	*Zehe*	*Knoblauch*
1	*EL*	*Tomatenmark*
1	*Spr.*	*Essig*
2	*EL*	*Weizenmehl (Typ 405)*
1	*Pr.*	*Zucker*
1	*TL*	*Kümmel*
1	*TL*	*Majoran*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Das Schweinefleisch in Würfel von etwa zwei Zentimetern schneiden.
- Die Zwiebeln schälen und würfeln, den Knoblauch schälen und hacken.
- Das Fleisch in der Hälfte des Schweineschmalzes anbraten, bis es eine braune Farbe bekommt. Das Fleisch zum Schluss salzen, pfeffern und mit dem Mehl bestäuben.
- Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und der entkernten Chilischote in der anderen Hälfte des Schweineschmalzes weich dünsten. Dabei nochmals salzen, pfeffern und mit etwas Zucker bestreuen.
- Tomatenmark und Kümmel dazugeben und kurz mitdünsten.
- Das Fleisch wieder zufügen und alles gut durchmischen.
- Bei den Tomaten den Strunk herausschneiden und diese zum Fleisch geben, die Haut nach oben.
- Jetzt bis zur halben Höhe Wasser angießen, den Deckel auflegen und den Schweinepfeffer etwa 2 Std. sanft schmoren lassen.
- Gegen Ende die Tomatenhäute entfernen und für die letzte Viertelstunde die in Würfel geschnittene Paprikaschote mitkochen.
- Am Ende mit Salz und einem guten Schuss Essig abschmecken.

Schwein - Szegediner Gulasch

Eigenschaften:
Herkunft: Ungarn
Gewicht: 346 g pro Portion
Brennwert: 2.086 kJ pro Portion
Preis: 2,67 € pro Portion

Zubereitung: 02:30 h

Zutaten für 6 Portion(en):

500	*g*	*Schweinegulasch*
500	*g*	*Sauerkraut*
1		*Gemüsezwiebel(n)*
40	*g*	*Butter*
250	*g*	*Schmand*
500	*ml*	*Gemüsebrühe*
50	*g*	*Tomatenmark*
3	*EL*	*Paprikagewürz (süß)*
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Zwiebeln schalen und grob würfeln.
- Das Gulasch in Würfel schneiden und mit den Zwiebeln in einen Bräter geben. Butterflocken darüber verteilen.
- Bei 220° im Backofen 40 min. anbraten.
- Das Tomatenmark, den Schmand, die Brühe und die Gewürze in einem Topf verrühren und kurz aufkochen.
- Das Sauerkraut abtropfen lassen, etwas klein schneiden und über dem Fleisch verteilen.
- Die Soße über dem Sauerkraut verteilen und alles im Backofen zugedeckt weitere 70 min. bei 180° schmoren lassen.
- Das Gulasch in einen Topf umfüllen und alles miteinander verrühren. Evtl. etwas nachwürzen und etwas nachgaren, falls das Fleisch noch nicht zart ist. Evtl. etwas Wasser dazugeben.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Geflügel

Gans
- Gänsebraten

Huhn
- Afrikanische Hähnchenpfanne
- Afrikanisches Erdnuss-Hähnchen
- Brathähnchen (langsam)
- Brathähnchen (schnell)
- Butter Chicken
- Chicken Korma
- Chicken Nuggets
- Chicken Tikka
- Cola-Huhn
- Gebackene Hühnerbrust
- Gebackenes Hühnerfleisch
- Gebackenes Sesam-Hähnchen
- Gefüllte Hähnchenbrust mit Bärlauch
- General Tso's Chicken
- Gyros-Reispfanne
- Hähnchencurry mit Ananas und Mandarine
- Hähnchencurry mit Banane, Apfel und Mango
- Hähnchencurry mit Kokosmilch und Erdnussbutter
- Hähnchencurry mit Kokosmilch und Mandeln
- Hähnchencurry mit Lauch
- Hähnchencurry mit Mango scharf
- Hähnchencurry mit Mango süß
- Hähnchencurry mit Tomaten und Joghurt
- Hähnchenfilets in Knusperpanade
- Hähnchenfrikadellen
- Hähnchen-Kartoffel-Gratin
- Hähnchenrouladen
- Hühnerfrikassee
- Paprika-Sahne-Hähnchen
- Peking-Huhn sauer-scharf
- Senfhähnchen mit Erbsen
- Stir Fry mit Hähnchen und Nudeln
- Süß-saures Hähnchen
- Teriyaki-Hähnchen
- Thailändisches Hähnchencurry
- Tomaten-Mozzarella-Hähnchen
- Überbackenes Hähnchengeschnetzeltes

Pute
- Gyros-Auflauf mit Metaxa
- Involtini
- Putenrouladen mit Schafskäse
- Putenrouladen mit Spinat

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Fisch

Backfisch in Bierteig
Fischbällchen
Fischstäbchen auf Nudelbett
Hering
    Heringshappen in Dillsoße
    Heringstipp
Kibbeling
Lachs
    Lachs aus dem Backofen
    Lachs mit grünen Nudeln
Schlemmerfilet

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Vegetarische Fleisch-Alternativen

Bohnen
    Burgerpatties aus Kidneybohnen
Linsen
    Linsen-Bratlinge
Schnitzel aus Haferflocken
Sellerie
    Sellerie-Schnitzel
Vegetarische Polpette
Weißkohl
    Weißkohl-Bratlinge
Zucchini
    Zucchini-Bratlinge "Kolokithokeftedes"

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Gemüse

Blumenkohl
- Blumenkohl-Sandwich mit Spinat und Käse

Bohnen
- Böhnchen im Speckmantel
- Grüne Bohnen
- Rheinische Schnibbelbohnen

Fenchel-Gratin
Gefüllte Auberginen
Gefüllte Paprikaschoten
Grünkohl
- Grünkohl westfälisch

Kürbis
- Kürbisstampf
- Paprikakürbis

Möhren
- Möhrengemüse

Rahmkohlrabi
Rotkohl
Rübstiel mit Kartoffeln
Spargel
- Spargel
- Spargel-Käse-Schinken-Rollen

Spinat
- Rahmspinat mit Käsekruste
- Spinat nach Mailänder Art
- Spinat-Auflauf mit Spiegeleiern

Tomaten
- Gefüllte Tomaten
- Tomatentarte mit Camembert

Weißkohl
- Bayrisches Kraut
- Sauerkraut

Wirsing
- Wirsing-Chips
- Wirsingrouladen

Zucchini
- Gefüllte Zucchini

Zwiebeln
- Gebackene Zwiebelringe (Onion Rings)
- Gebackene Zwiebelringe mit Käse
- Gefüllte Zwiebeln im Speckmantel
- Röstzwiebeln
- Zwiebelkuchen vom Blech

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Kartoffeln, Nudeln, Reis

Kartoffeln
- Aligot
- Bäckerkartoffeln
- Batata Palha
- Bauernfrühstück
- Bratkartoffeln (einfach)
- Bratkartoffeln (frisch)
- Bratkartoffelstampf
- Chili Cheese Fries
- Döppekooche
- Döppekooche mit Lauch
- Folienkartoffeln
- Gefüllte Kartoffeln
- Griechische Kartoffelpfanne
- Kartoffelcurry mit Spinat
- Kartoffelecken (Country Wedges)
- Kartoffelecken mit Parmesan
- Kartoffel-Möhren-Auflauf
- Kartoffelpüree
- Kartoffel-Spieße
- Käse-Kartoffel-Puffer
- Kroketten
- Kumpir
- Möhren-Kartoffelstampf
- Molo
- Ofenkartoffeln mit Chili
- Pastinaken-Kartoffelstampf
- Pellkartoffeln
- Pommes Dauphine
- Pommes Frites
- Pommes Frites aus dem Backofen
- Pommes Frites mit Knusperkruste
- Pottschlaat - Kartoffelstampf mit Salat
- Poutine (einfach)
- Poutine (original)
- Rahmkartoffeln
- Reibekuchen
- Rösti
- Röstipfanne mit Speck
- Röstkartoffeln aus dem Backofen
- Sellerie-Kartoffelstampf
- Smashed Potatoes
- Tartiflette
- Tiroler Gröstl
- Tortilla

Nudeln
- Bami Goreng
- Burgfrauen-Nudeln
- Cannelloni al Forno
- Jäger-Nudeln
- Käse-Makkaroni - Älplermagronen
- Käse-Makkaroni - Mac'n Cheese

- Käse-Makkaroni klassisch
- Lasagne (klassisch)
- Lasagne (vegetarisch)
- Lasagne mit Spinat und Feta
- Lasagne mit Spinat und Pilzen
- Maultaschen (selbstgemacht)
- Nudeln French Onion Style
- Nudeln mit Fleischfüllung (selbstgemacht)
- Nudeln mit Hackfleisch und Lauch
- Nudeln mit Hähnchen (würzig)
- Nudeln mit Hähnchen und Mozzarella (mild)
- Nudeln mit Hähnchen und Mozzarella (scharf)
- Nudeln mit Hähnchen und Spinat
- Nudeln mit Käse-Füllung (selbstgemacht)
- Nudeln mit Käse-Spinat-Füllung (selbstgemacht)
- Nudeln mit Sahnewirsing
- Nudeln mit Tomaten, Mozzarella und Pesto
- Nudelteig (selbstgemacht)
- Piroggen (selbstgemacht)
- Polnische Krautnudeln
- Reisnudeln mit Erdnusssoße
- Schinkenfleckerl
- Spaghetti Carbonara
- Tortelloni mit Spinat und Schweinefilet

Reis

- Djuvec-Reis
- Gebratener Reis mit Knusperhähnchen
- Gemüse-Reispfanne mit Hackfleisch
- Gemüse-Reispfanne mit Huhn
- Nasi Goreng
- Orientalischer Reis
- Paprika-Reispfanne
- Risotto mit Gemüse
- Risotto mit Möhren
- Sushi-Reis

Schupfnudeln

- Schupfnudeln
- Schupfnudeln mit Honig-Senf-Pesto

Spätzle

- Gemüsespätzle
- Käsespätzle
- Spätzle
- Spätzlepfanne mit Gemüse und Huhn

Zerggl - Tiroler Kaspressknödel

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Suppen und Eintöpfe

Bohnen
- Rheinischer Bohneneintopf (einfach)
- Rheinischer Bohneneintopf (klassisch)

Buttermilchsuppe

Erbsen
- Erbseneintopf

Gemüse
- Gemüseeintopf
- Gemüse-Rahmsuppe mit Hackfleisch
- Gemüsesuppe
- Minestrone
- Pichelsteiner Eintopf
- Ramen-Suppe

Graupensuppe

Grünkohl
- Grünkohleintopf
- Grünkohlsuppe

Gyrossuppe

Hackfleisch
- Chili con Carne
- Hackfleisch-Gemüsetopf
- Hauerpfanne
- Reitersuppe

Huhn
- Hühnersuppe einfach
- Hühnersuppe frisch

Kartoffeln
- Brauhauspfanne
- Kartoffelsuppe

Kürbis
- Kürbissuppe

Lauch
- Curry-Lauch-Suppe mit Hähnchen
- Käse-Lauchsuppe
- Lauchtopf mit Curry

Linsen
- Ingwer-Linsensuppe mit Kokosmilch
- Linseneintopf

Möhren
- Möhren-Cremesuppe
- Möhreneintopf
- Rote Bete-Möhren-Suppe

Rind
- Ungarische Gulaschsuppe

Tomaten
- Tomatencremesuppe
- Tomatensuppe

Weißkohl
- Lumpensuppe
- Sauerkrauteintopf
- Sauerkraut-Kartoffelsuppe
- Schtschi (Russische Krautsuppe)
- Weißkohleintopf

Zwiebeln
- Französische Zwiebelsuppe
- Vegetarische Zwiebelsuppe

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Aus dem Backofen

Auflauf
- Blumenkohlauflauf (vegetarisch)
- Blumenkohl-Möhren-Auflauf
- Dönerauflauf
- Gemüseauflauf mit Reis
- Gyros-Auflauf mit Sauce Hollandaise
- Quiche Lorraine
- Wirsing-Kartoffel-Auflauf

Blätterteig
- Blätterteigtaschen mit Thunfisch

Flammkuchen
- Flammkuchen Elsässer Art
- Flammkuchen mit Lauch und Käse
- Flammkuchentaschen

Hackfleisch
- Lauch-Auflauf mit Hackfleisch
- Reis-Auflauf mit Hackfleisch

Kartoffeln
- Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Pommes-Auflauf

Lachs
- Lachs-Spinat-Nudelauflauf
- Lachs-Spinat-Reisauflauf

Nudeln
- Lothringer Nudelauflauf mit Hackfleisch
- Moussaka
- Nudelauflauf mit Schnitzeln

Pizza
- Foccaccia
- Fuggazeta
- Mini-Calzone
- Pizza
- Pizzabrötchen Capriziosa
- Pizzabrötchen mit Thunfisch
- Tiefkühlpizza

Schwein
- Spätzleauflauf mit Schweinefilet

Spinat
- Spinat-Auflauf mit Bratwurst

Tarte Tatin

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Bratlinge

Blumenkohl
    Blumenkohl-Kartoffel-Medaillons
Falafel
Hackfleisch
    Frikadellen

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Snacks

- Blätterteig
  - Blätterteigschnecken mit Lauch und Kochschinken
  - Blätterteigschnecken mit Salami
  - Blätterteigschnecken mit Schinken und Zwiebeln
  - Blätterteigschnecken mit Sucuk und Feta
  - Blätterteigschnecken mit Thunfisch und Zwiebeln
  - Blätterteigschnecken mit Tomaten und Lauchzwiebeln
  - Blätterteigtaschen mit Tomaten und Feta
  - Maltesische Pastizzi
- Brötchen
  - Leberkäs-Brötchen mit Spiegelei
- Bruschetta italiana
- Burger
  - Bayrischer Burger
  - BBQ-Burger
  - Cheeseburger
  - Chickenburger
  - Eggburger mit Brioche-Buns
  - Eggburger mit Toasties
  - Fischburger
  - Kartoffelburger
  - Veggieburger
- Chinesische Frühlingsrollen
  - Frühlingsrollen mit Huhn
  - Frühlingsrollen mit Schweinefleisch
  - Vegetarische Frühlingsrollen
- Dönertaschen
- Ei
  - Rührei
  - Rührei mit Tomaten und Feta
  - Strammer Max
  - Strammer Max mit Leberkäs
- Hot Dogs
  - Hot Dog klassisch
  - Hot Dog mit Cornstick (Huhn)
- Käse-Schinken-Röllchen
- Langos
- Mazorcada
- Müsli
- Obazda
- Panini
  - Panini mit Pute, Tomaten und Feta
  - Panini mit Thunfisch, Tomaten und Mozzarella
- Pide
  - Pide mit Hackfleisch
  - Pide mit Spinat und Frischkäse
  - Pide mit Sucuk und Feta
- Pita
  - Pita mit Hähnchen
  - Pita mit Kartoffeln
- Pizza
  - Käse-Pizzabällchen
  - Kazulini (Pizzataschen)
  - Pizza-Baguettes
- Sandwich
  - Thunfisch-Sandwich
- Sandwichtoast
  - Grilled Cheese Sandwich
  - Sandwichtoast holländisch (mit Tomaten)

- Sandwichtoast indisch (mit Curry)
- Sandwichtoast italienisch (mit Tomaten und Mozzarella)
- Sandwichtoast mit Avocado und Bacon
- Sandwichtoast mit Ei und Bacon
- Sandwichtoast mit Thunfisch

Shakshuka

Sushi

- Lachs-Maki-Sushi
- Thunfisch-Maki-Sushi

Tacos mit Hackfleisch

Toast

- Carrozza mit Mozzarella
- Croque Madame
- Croque Monsieur
- Flammkuchen-Toast
- Toast Hawaii mit Kassler

Überbackene Käse-Nachos

Überbackene Kräcker

- Kräcker mit Hähnchen
- Kräcker mit Thunfisch

Wraps

- Burger-Wrap
- Gebackene Thunfisch-Wraps
- Taquitos mit Hühnchen
- Taquitos mit Thunfisch
- Wraps mit Falafel
- Wraps mit Hähnchen-Nuggets

Würstchen im Schlafrock

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Salate

Caesar's Salad
Ezmesalat
Fleischsalat
Gurkensalat
Hering
    Heringssalat
Kartoffeln
    Kartoffelsalat einfach (vegetarisch)
    Kartoffelsalat klassisch (vegetarisch)
    Kartoffelsalat mit Wurst
Kraut
    Coleslaw
    Krautsalat
Nacho-Schichtsalat
Nudeln
    Nudelsalat klassisch
Reis
    Curry-Reis-Salat mit Hähnchen
Tomaten
    Griechischer Tomatensalat
    Tomaten-Feta-Salat
    Tomaten-Käse-Thunfisch-Salat
    Tomaten-Mozzarella-Salat

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Soßen und Dressings

Asia-Soßen
- Erdnusssoße
- Süß-saure Soße
- Sweet Chili Sauce
- Teriyaki-Soße

Barbeque-Soße

Buttersoßen
- Sauce Bernaise
- Sauce Hollandaise

Currysoße
- Currysoße aus Fond
- Currysoße aus Tomaten
- Currysoße einfach, aus Fertigsoßen
- Currysoße einfach, mit Tomaten
- Currysoße mit Pfirsich
- Currysoße mit Pflaumen und Cola

Döner-Soßen
- Joghurtsoße
- Pikante Dönersoße

Fleischsoßen
- Cognac-Soße
- Pfefferrahmsoße
- Zwiebelsoße

Gremolata

Guacamole

Joghurt-Dip
- Sauce Tartare "light"
- Scharfer Joghurt-Dip
- Tsatsiki

Kartoffel-Dip
- Joghurt-Knoblauch-Dip
- Ketchup-Mayo-Dip
- Sour Cream

Mayonnaise
- Cocktailsoße
- Currymayonnaise
- Holländische Joppiesauce
- Mayonnaise
- Remoulade
- Sauce Tartare (fast) original
- Simons Mayo-Dip

McDonald's Big Mac-Soße

Nacho-Dip
- Chili-Käse-Dip
- Salsa-Dip

Nudelsoßen
- Aglio e Olio
- Bolognesesoße einfach
- Bolognesesoße original (Ragù alla bolognese)
- Bolognesesoße vegetarisch
- Chili-Cheese-Soße
- Gemüsesoße
- Haschee mit Rindfleisch

- Käse-Sahne-Soße
- Paprika-Käse-Soße
- Sahne-Schinken-Soße
- Spinat-Geflügel-Soße
- Spinat-Ricotta-Soße
- Tomaten-Gemüse-Soße
- Tomaten-Sahne-Soße mit Hackfleisch
- Tomaten-Sahne-Soße mit Huhn
- Tomatensoße all' arrabiata
- Tomatensoße mit Thunfisch
- Tomatensoße Napolitana

Salatdressings

- Dressing für Caesar's Salad
- Dressing für Gurkensalat
- Dressing Sylter Art
- Essig-Öl-Dressing
- French Dressing
- Honig-Senf-Dressing
- Joghurt-Dressing

Sushi-Dips

- Asia-Dip
- Ingwer-Dip
- Kabayaki
- Sushi-Mayonnaise

Thunfischcreme

- Thunfischcreme mit Ei und Tomatenmark
- Thunfischcreme mit Frischkäse
- Thunfischcreme mit Tomaten

Tomatensalsa

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Gebäck und Kuchen

Apfel
- Apfelbeignets
- Apfelküchlein aus der Pfanne
- Grieß-Auflauf mit Äpfeln
- Heiße Apfeltaschen

Brot
- Bierbrot
- Brioche
- Burger-Brötchen
- Einfaches Dinkelbrot
- Festes Dinkelbrot
- Fladenbrot
- Hefebrot mit Pesto
- Hefezopf
- Hot Dog-Brötchen
- Käseecken
- Knoblauchbrot
- Quarkbrötchen
- Sauerteigbrot
- Weckmänner (Stutenkerle)
- Zupfbrot mit Bärlauchpesto

Crumble (Streusel)

Donuts

Kuchen
- Amerikaner
- Apfelkuchen aus der Form
- Apfelkuchen vom Blech
- Bananenkuchen aus Namibia
- Bananen-Split-Rolle
- Blaubeerkuchen mit Streuseln
- Blaubeer-Muffins
- Buttercremetorte mit Pflaumenmarmelade
- Donauwelle vom Blech
- Eierlikörkuchen
- Erdbeerkuchen klassisch
- Erdbeerkuchen salzig-süß
- Erdbeer-Streuselkuchen
- Frankfurter Kranz
- Granatsplitter
- Kirschkuchen mit Schokolade aus Schlesien
- Kirschkuchen vom Blech
- Marmorkuchen
- Möhrenkuchen (Morotskaka)
- Nutellakuchen
- Pflaumenkuchen
- Rhabarberkuchen (einfach)
- Rhabarberkuchen mit Baiser
- Rhabarberkuchen mit Vanillepudding
- Rotkäppchentorte
- Rumtorte
- Schokoladen-Brownies
- Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
- Tassen-Schokokuchen

- Träubleskuchen
- Yogurette-Torte
- Zitronenkuchen

Lebkuchen vom Blech

Pfannkuchen

- Amerikanische Pancakes
- Fluffy Pancakes
- Okonomiyaki
- Pfannkuchen Calzone-Art (deftig)
- Pfannkuchen klassisch (süß)

Plätzchen

- American Cookies
- American Cookies mit Oreo-Topping
- Ballbäuschen
- Berliner Brot
- Butterplätzchen
- Butterplätzchen aus Mandelteig
- Cantuccini
- Florentiner
- Nussecken
- Vanillekipferl
- Zimtsterne

Portugiesische Sahnetörtchen

Quarkkeulchen

Quarkmutzen

Waffeln

- Eiswaffeln
- Waffeln

Zimtschnecken

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Desserts und Süßspeisen

After Eight Creme
Apfel
- Apfelmus
- Apfelquark

Arme Ritter
Crème brûlée
Eis
- Cookie Dough Eis
- Eiscreme nach Spaghettieis-Art
- Erdbeer-Stracciatella-Eis
- Fruchtspeiseeis aus eingelegten Früchten
- Fruchtspeiseeis aus frischen Früchten
- Knusper-Vanilleeis
- McFlurry Softeis
- Schokoladeneis
- Schokoladeneis aus Milcheisbasis
- Vanilleeis
- Vanilleeis aus Milcheisbasis
- Vanilleeis-Waffel-Röllchen
- Yogurette-Eis

Erdbeeren
- Erdbeerfrappé
- Erdbeermarmelade
- Erdbeersorbet
- Erdbeer-Tiramisu
- Eton Mess
- Schichtdessert nach Spaghettieis-Art

Frozen Jogurt mit Früchten
Heidelbeeren
- Heidelbeer-Joghurt
- Heidelbeermarmelade

Himbeeren
- Himbeerblitz
- Himbeertraum

Kirschen
- Quarkauflauf mit Sauerkirschen
- Quark-Kirsch-Dessert
- Westfälische Quarkspeise mit Kirschen

Mandarinen
- Mandarinenquark
- Mandarinen-Schichtdessert

Mousse au chocolat
Obstsalat
Pfirsich
- American Cookies-Creme
- Pfirsich-Dessert mit Oreo-Crumble
- Pfirsichjoghurt

Pralinen
- Eierlikör-Pralinen
- Flammende Herzen
- Himbeerpralinen
- Knusperkrokant-Pralinen

Rhabarber

- Rhabarber-Amarettini-Dessert
- Rhabarber-Kompott

Schmarrn

- Kaiserschmarrn
- Quarkschmarrn

Schoko-Beeren-Pavlova

Tiramisu

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Getränke

- Cocktails und Longdrinks
  - "Simon" Spritz
  - Caipirinha
  - Cuba Libre
  - Erdbeer-Daiquiri
  - Long Island Iced Tea
  - Moscow Mule
  - Poncha
  - Rhabarber-Mule
  - Solero-Cocktail
- Glühwein
- Grzanka
- Likör
  - Bratapfel-Likör
  - Brombeer-Aufgesetzter
  - Erdbeerlimes
  - Lakritzlikör "Schwarze Sau"
  - Rhabarberlikör
  - Tante Hilde
- Limonade
  - Zitronen-Limonade
- Milchshakes
  - Ayran
  - Banana-Split-Shake
- Rhabarbersirup

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Gewürze und Kochzutaten

- Brot
  - Croutons
- Butter
  - Kräuterbutter
  - Nussbutter
  - Röstzwiebelbutter
- Fonds und Brühen
  - Gemüsebrühe-Paste
  - Gemüsebrühe-Pulver
  - Hühnerbrühe
  - Soßenfond
  - Zwiebelfond
- Gewürzmischungen
  - Cajun-Gewürzsalz
  - Pommes Frites-Gewürz
  - Sauerbratengewürz
- Pesto
  - Bärlauch-Pesto
  - Pesto Genovese
  - Pesto Rosso
  - Umami-Würzpaste
  - Zwiebel-Apfel-Paste

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Schwein - Ungarische Reispfanne

Eigenschaften:

Herkunft: Ungarn
Gewicht: 267 g pro Portion
Brennwert: 1.083 kJ pro Portion
Preis: 1,12 € pro Portion

Zubereitung: 00:40 h

Zutaten für 6 Portion(en):

350	*g*	*Schweinefilet*
1	*Stange*	*Porree*
150	*g*	*Reis*
200	*g*	*Erbsen (TK)*
400	*ml*	*Gemüsebrühe*
1		*Paprikaschote(n) (rot)*
2		*Zwiebel(n)*
3	*EL*	*Schmand*
2	*EL*	*Butterschmalz*
		Paprikagewürz (süß)
		Pfeffer
		Salz

Zubereitung:

- Die Paprikaschoten waschen und würfeln, den Porree in Ringe schneiden und waschen. Die Zwiebeln schälen und würfeln.
- Das Schweinefleisch in Streifen schneiden und im Butterschmalz anbraten.
- Das Fleisch salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen.
- Zwiebeln und Paprika in die Pfanne geben und anbraten. Den Lauch dazugeben und auch kurz andünsten, dann mit der Brühe ablöschen.
- Den Reis zugeben, unterrühren und ca. 25 min. quellen lassen.
- Die Erbsen zugeben und heiß werden lassen, zum Schluss das Fleisch wieder dazugeben und den Schmand unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken, evtl.etwas andicken.

Maßeinheiten

Langbez.	Kurzb D	Kurz E	gasf.	fest	flüssig
Barlöffel				5 g	
Becher				ca. 200 g	ca. 200 g
Beutel	Btl.			-	-
Blatt	Bl.				-
Briefchen					-
Bund	Bd.	bn			-
Deziliter	dl			100 g	
Dezimeter	dm				-
Dose				-	-
Dutzend					
Einige					
Esslöffel	EL	tb		12 g	12 g
Etwas					
Flasche	Fl.			-	
Gehäufter Esslöffel	geh. EL				15 g
Gehäufter Teelöffel	geh. TL				4 g
Gestrichener Esslöffel	gestr. EL				10 g
Gestrichener Teelöffel	gestr. TL				3 g
Glas	Gl.			ca. 150 g	ca. 150 g
Gramm	g				1 g
Handvoll					
Hauch					
Kanne		cn		-	
Kapsel				-	-
Karton		ct		-	-
Kästchen				-	-
Kilogramm	kg				1.000 g
Knolle					-
Kopf					-
Korn					-
Kubikdezimeter	cdm		-	1.000 g	1.000 g
Kubikmillimeter	cmm		-	1 g	1 g
Kubikzentimeter	ccm	cb	-	10 g	10 g
Kugel					-
Liter	l			1.000 g	
Mehrere					
Messerspitze	Msp.				1 g
Milliliter	ml			1 g	
Millimeter	mm				-
Paar					
Packung	Pckg.	pk		-	-
Pfund		lb			453,6 g
Platte					-
Prise	Pr.	pn			0,5 g
Reichlich					
Schale					-
Scheibe					-
Schoppen				500 g	
Schuss				5 g	
Spritzer	Spr.	ds		1 g	
Stange					-
Streifen					-
Stück	Stck.	sl			-
Tafel					ca. 200 g
Tasse		c		238 g	238 g
Teelöffel	TL	ts		4 g	4 g
Teil					
Topf				-	-
Tranche					-
Tropfen	Tr.	dr		0,1 g	
Tube				-	-
Tüte				-	-
Wenig					
Würfel					ca. 10 g
Zehe					-

Zentiliter	cl			10 g	
Zentimeter	cm				-
Zentner	Ztr.				50,00 kg
Zweig	Zw.				-