

# Hack-Reis-Pfanne

Mit Zimt, Chili, Mandeln und Sultaninen werden Urlaubserinnerungen wach.

**Hackfleisch, Reis, Gemüse und verschiedene Gewürze verführen schnell zu einer kulinarischen Reise in den Süden. Dieses Rezept ist mit seinen orientalischen Zutaten ein wahres Geschmacksfeuerwerk. Wer es mag kann diese Hackfleisch-Reis-Pfanne noch mit Fetakäse verfeinern.**

## Zutaten

- 125 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 40 g Mandelstifte
- 40 g Sultaninen
- 400 g Rinderhack
- 1 EL rosenscharfes Paprikapulver
- 1 gehäufte TL Zimt
- etwas zerstoßene getrocknete Chilischote
- Salz
- Pfeffer
- 1 Dose Pizzatomen (400 g)
- 275 ml Gemüsebrühe
- 200 g Langkornreis
- 3 EL Joghurt
- 1 TL gehackte Minze
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 rote Paprikaschote

## Zubereitung

- Zwiebeln und Knoblauchzehe fein hacken. In einer ofenfesten Pfanne in Olivenöl bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten, Mandelstifte dazugeben und hellbraun rösten. Sultaninen untermischen. Herausnehmen und die Pfanne auswischen.
- Rinderhack mit Paprikapulver, Zimt, Chilischote, Salz und Pfeffer würzen und gut mischen. In den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren hellbraun anbraten. Pizzatomen dazugeben und Gemüsebrühe angießen. Reis und die Zwiebelmischung unterheben und erneut aufkochen.
- Den Topf verschließen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der untersten Schiene ca. 30 Minuten garen.
- Inzwischen Joghurt mit Minze, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Paprikaschote entkernen und sehr fein würfeln.
- Reis mit den Paprikawürfeln bestreuen und mit dem Joghurt servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/hack-reis-pfanne/>