

*Reisfleisch**

2 Beutel Langkornreis kochen.

300g Gulaschfleisch

(Rind) in Würfel schneiden und scharf anbraten, zu dem fertigen Reis geben.

1 große Dose Möhrchen

& Erbschen und

viel Ketchup dazumischen, mit

süßer Paprika und etwas

Pfeffer abschmecken. Etwas im heißen Topf bei ausgeschalteter Flamme ziehen lassen, den

fertigen Reis darunterrühren.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Beilage: evtl. auch Nudeln

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

*Vielen Dank an Florian Grotz für das Rezept!