Djuvec Reis – die Balkan-Beilage aus einem Topf

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min

Portionen: 4 Personen

Zutaten

300 g Langkornreis

700 ml Gemüsebrühe, heiß

1 rote Paprikaschote, gewürfelt

1 gelbe Paprikaschote, gewürfelt

1 Zwiebel, fein gewürfelt

150 g Erbsen (TK)

2 Esslöffel Tomatenmark

3 Esslöffel Rapsöl

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 Teelöffel Fuchs Paprika edelsüß gemahlen

2 Ostmann Lorbeerblätter

0.5 Teelöffel Fuchs Belém Pfeffer schwarz aus der Mühle

1.5 Teelöffel Fuchs Meersalz fein

1 Teelöffel Fuchs Suppengewürz gefriergetrocknet

1 Esslöffel Fuchs Petersilie gerebelt

Zubereitung vom Djuvec Reis

1.

Gemüse anschwitzen

Erhitze das Rapsöl in einem weiten Topf mit dicht schließendem Deckel und dünste Zwiebel- und Paprikawürfel bei mittlerer Hitze fünf Minuten an. Sie sollen weich werden, aber keine dunkle Farbe nehmen.

Gib den gehackten Knoblauch dazu und lass ihn eine halbe Minute mitziehen, bis er duftet.

2.

Tomatenmark rösten

Rühre das Tomatenmark ein und röste es zwei Minuten kräftig mit, bis es dunkler wird und leicht am Topfboden ansetzt. Dieser Schritt entscheidet über die Tiefe des Geschmacks – rohes Tomatenmark schmeckt sauer und flach.

Streue Paprika edelsüß, schwarzen Pfeffer und das Fuchs Suppengewürz darüber und röste alles 30 Sekunden im Fett mit.

3.

Reis anrösten

Gib den ungewaschenen Langkornreis dazu und rühre ihn eine bis zwei Minuten durch, bis jedes Korn von Öl überzogen ist und glasig glänzt. Nicht waschen – die Oberflächenstärke wird hier gebraucht.

Der Reis darf leicht Farbe nehmen, das gibt dem Djuvecreis eine nussige Note.

4.

Ablöschen und quellen lassen

Gieße die heiße Gemüsebrühe an, rühre das Fuchs Meersalz fein ein und lege die Lorbeerblätter obenauf. Lass alles einmal aufkochen, dann Hitze auf kleinste Stufe stellen und den Deckel schließen.

Nach 15 Minuten ist die Flüssigkeit aufgesogen. Ab jetzt wird nicht mehr gerührt und der Deckel bleibt geschlossen – jeder Blick kostet Dampf.

5.

Erbsen unterheben und servieren

Nimm den Topf vom Herd, streue die gefrorenen Erbsen auf den Reis, schließe den Deckel wieder und lass alles zehn Minuten nachziehen. Die Restwärme reicht, um die Erbsen zu garen, ohne dass sie ihre Farbe verlieren.

Fische die Lorbeerblätter heraus, lockere den Reis mit einer Gabel auf und hebe die Fuchs Petersilie gerebelt

unter. Serviere den Djuvec Reis warm zu Gegrilltem.

Zusatztipp: original Djuvec Reis Rezept schärfer würzen

Ein halber Teelöffel Chilipulver zusammen mit dem Paprika edelsüß bringt den Reis näher an die Version, die auf dem Balkan üblich ist. Dort wird meist deutlich schärfer gewürzt als in deutschen Rezepten.

Als Hauptgericht funktioniert er mit 200 g gewürfelter Cevapcici-Masse oder Hackfleisch, das du vor dem Gemüse anbrätst. Dann ist das Gericht allerdings nicht mehr vegetarisch.

Meal Prep: Der Reis hält sich drei Tage im Kühlschrank und lässt sich portionsweise einfrieren. Zum Aufwärmen einen Schuss Wasser dazugeben und zugedeckt erhitzen, dann wird er wieder locker statt trocken.

Häufige Fragen zum Djuvec Reis

Was passt zu Djuvec Reis?

Djuvec Reis ist die klassische Beilage zu allem vom Balkangrill: Cevapcici, Pljeskavica, Schaschlik oder Grillhähnchen. Dazu gehören Ajvar und rohe Zwiebeln. Vegetarisch passt er zu gegrilltem Gemüse oder gebratenem Halloumi.

Was ist Djuvec?

Djuvec, auf Serbokroatisch Đuveč, ist ein Schmorgericht aus dem Balkan mit Paprika, Tomaten und Reis. In Deutschland kennt man es vor allem als würzige Reisbeilage aus dem Balkanrestaurant. Auch die Schreibweise Djuvetsch ist verbreitet.

Geht Djuvec Reis auch ohne Erbsen?

Ja. Lass die Erbsen einfach weg oder ersetze sie durch Mais oder eine gewürfelte Zucchini. Die Zucchini gibst du zusammen mit der Paprika in den Topf.

Kann ich Ajvar statt Tomatenmark verwenden?

Ja, das macht den Reis noch typischer. Nimm drei Esslöffel Ajvar statt des Tomatenmarks und röste ihn ebenfalls kurz an. Weil Ajvar bereits gewürzt ist, salzt du am Ende etwas vorsichtiger.

Welcher Reis eignet sich für Djuvec?

Langkornreis, weil er beim Garen körnig bleibt. Wasche ihn nicht vorher: Die Stärke an der Oberfläche sorgt dafür, dass er die Würze gut annimmt. Rundkorn- oder Milchreis wird zu weich.