

Djuvecreis

Sämiger Reis, fruchtige Paprika, knackige Erbsen. Djuvecreis ist eine Ode an den Sommer, Kindheitserinnerung und Seelennahrung! Hiervon kann man einfach nie genug bekommen, oder? Und er ist nicht nur eine perfekte Beilage für dein kroatisches Essen, sondern meiner Meinung nach auch das mit Abstand beste Mitbringsel für jede Grillparty. Der Grund? Es ist vegan, glutenfrei, schnell zubereitet und trotzdem etwas ganz besonders.



Djuvecreis | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 200 Gramm Langkornreis | 100 Gramm [Ajvar](#) | 100 Gramm Erbsen (gefroren) | 3 Esslöffel Tomatenmark | 2 Esslöffel Paprikamark | 400 Milliliter Wasser | 1 rote Paprika | 1 Tomate | 1 rote Zwiebel | 3 Knoblauchzehen | 1 Esslöffel Olivenöl | 3 Teelöffel Paprikapulver edelsüß | 3 Teelöffel Salz | 1 Teelöffel Pfeffer



Djuvecreis | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Tomate und Paprika waschen und in Würfel schneiden. 2. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. 3. Tomate, Paprika, Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anbraten. 4. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten. 5. Dann Reis, Salz, Ajvar und Wasser hinzugeben, aufkochen und 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen (zum Einkochen nur circa sieben Minuten, damit er beim Einkochen nicht matschig wird). 6. Gefrorene Erbsen hinzugeben und fünf Minuten weiterkochen. 7. Mit Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und servieren. 8. Zum Haltbar machen in mit kochendem Wasser ausgespülte Schraubgläser füllen und bei 100° Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte hierzu auch meine [Einkochhinweise](#)).

Du möchtest dein Ajvar selber machen? Dann schau dir mein [Rezept für selbstgemachtes Ajvar](#) an! Jetzt mehr [kroatische Rezepte](#) wie [Cevapcici](#) entdecken!

Nährwerte/Stück: 313 Kalorien | 5 Gramm Fett | 53,7 Gramm Kohlenhydrate | 7,2 Gramm Eiweiß