



Roter Reis nach mexikanischer Art von Ändu

Mengen für 10 Personen

1.0 Liter Bouillon (flüssig)	
2.0 Stück Knoblauchzehen	Grob gehackt
600 g Pepperoni (g)	Kerne entfernen und in schmale Streifen schneiden.
1.0 Bund Peterli	
625 g Risottoreis	
250 g Tomaten	Klein schneiden und pürieren/klein mörseln. Pürierte Masse durch ein Sieb streichen.
225 g Zwiebel	Grob gehackt.

Pepperoni mit Öl anrösten, bis die Haut dunkler wird (aber nicht anbrennt).

Reis rund 5 Minuten unter Rühren anbraten.

Tomatenmasse begeben und einige Minuten weiterbraten.

Danach geröstete Peperonistreifen, Bouillon und das Salz begeben.

Peterli begeben.

Kochen bis Reis durch ist (siehe Verpackung).