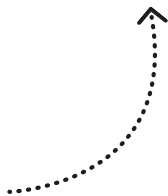


Rindfleischspieße aus der großen Nixe



Zutaten

- ca 400 g Rindergulasch
- 250 g roher Reis
- 500 g Wasser
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zucchini
- 1 -2 rote Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL scharfe chinesische Sauce
- 4 EL Öl
- 2 EL Bruschetta Gewürz
- 1 L Kräuter der Provence
- ca 8 Schaschlikspieße



Zubereitung:

Make it lecker

1. Das Gulasch in mundgerechte Stücke schneiden und mit Öl, Bruschetta-Gewürz und Kräutern der Provence marinieren.
2. Tomatenmark, scharfe Sauce und Wasser in die große Nixe geben und gut verrühren. Den ungekochten Reis hinzugeben und alles weiter vermengen.
3. Zucchini in ca 2 cm dicke Scheiben schneiden, die Paprika und die Zwiebel in ähnlich große Stücke schneiden. Nun das Gulasch und das Gemüse abwechselnd auf einen Schaschlickspieß aufspießen und das so oft, bis der Spieß gut gefüllt ist. Diesen hochkant in die Reis-Wasser-Mischung stellen. Solange wiederholen bis alles Fleisch und Gemüse verbraucht sind. Mit Alufolie die Spieße abdecken und bei 220 Grad Ober-Unterhitze ca 40-45 Minuten backen.