



Rezept von [cream\\_tea](#)  
am 04.01.2017

"Von einer Freundin"

## Bierreis

Menüart: Hauptspeise, Beilage

Herkunft: Deutschland

Anlass: Ostern, Erntedankfest, Weihnachten, Silvester, Sommer, Festlich kochen, Zubereiten mit / für Kinder, Geschenkideen, Party, Grillen, Picknick, Brunch, Geburtstag

Zubereitungsart: Braten, Kochen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht

Zeitaufwand: bis 40 Min.

Stichworte: Bier, Reis, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Paprika

### Zutaten für 2 Portionen

#### für den Reis

2 Tassen Reis

4 Tassen Bier nach Geschmack

1 grosse rote Zwiebel

1/2 rote oder gelbe Paprika oder etwas von jeder Farbe

1 Prise Salz und Pfeffer

2 EL Öl

### Zubereitung

Das Öl im Topf erhitzen.

Die Zwiebel in Ringe schneiden, die Paprika in Streifen und zur Seite stellen.

Den Reis in den Topf geben und etwas umrühren.

Mit dem Bier ablöschen.

Nach und nach das ganze Bier angießen. Gut salzen

Zugedeckt etwa 20 min, bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Zwiebel und Paprika erst zum Schluss unterheben, den Reis gründlich umrühren und noch einmal 5 min. ziehen lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Nach Belieben pikante Mettwurstchen unterheben.

### Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept anschließend auf <http://www.rezeptwiese.de> und/oder schreiben Sie einen Kommentar!