



Rezept von [cream_tea](#)
am 06.01.2017

"Es war das erste Mal, dass ich ihn gemacht habe und ich war begeistert.

Ein Plus war, dass ich ein ganzes PFund Kasseler ohne Knochen fuer ein Zehntel bekommen habe, warum weiss ich nicht."

Wie hat's geschmeckt?

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

Colareis

Menüart: Hauptspeise, Beilage, Snack

Herkunft: Deutschland

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

Zubereitungsart: Braten, Kochen

Schwierigkeitsgrad: gelingt leicht

Zeitaufwand: bis 40 Min.

Stichworte: Kassler, Zwiebel, Paprika, Cola, Reis, Bratfisch-Gewürzsalz, Oel

Zutaten für 2 Portionen

für den Reis

1 Tasse Reis

2 Tassen Cola

1/2 rote Zwiebel

1 Stueck rote Paprika

1 Prise Salz

2 EL Oel

200 g Kassler gewürfelt (Optional)

Zubereitung

DAs Oel in einem Topf erhitzen, das Kassler darin anbraten, die Zweibel und Paprika in duenne Streifen schneiden und dazugeben.

Den REis einruehren und mit der Cola abloeschen. Salzen

Darauf achten, keine Pfanne zu verwenden, weil die Cola beim abloeschen etwas aufschaeumt.

Abgedeckt etwas brodeln lassen, nach etwa 5 min. fuer 15 min. auf sehr kleiner Stufe weiter koechlen lassen und immer wieder umruehren, weil der Reis durch den hohen Zuckergehalt schnell anbrennt.

Von der flamme nehmen und mit etwas Salat servieren.