

## Reispfanne „Allerlei“ für ca. 25 Personen

4 Päckchen	Kochbeutelreis je 500g
4 Dosen	Mais, die Maiskörner abtropfen lassen
2 Pakete	rote Spitzpaprika in kleine Stücke schneiden
3	Gemüsezwiebeln in Würfel schneiden
4	Knoblauchzehen würfeln
2 Tuben	Tomatenmark
6	Karotten in Scheiben schneiden
2	Gemüsebrühwürfel
3 Tüten	Gewürzmischung „Chili con Carne“
1,2 kg	Rinderhack oder Hähnchenfleisch
	Öl

1. Reis nach Packungsanweisung in einem Topf zubereiten.
2. Öl in der Schwenkpfanne erhitzen
3. Zwiebeln und Knoblauch in der Schwenkpfanne dünsten.
4. Hackfleisch dazugeben und anbraten.
5. Tomatenmark dazugeben und unterrühren.
6. Gemüsebrühwürfel in 1l Wasser anrühren und dazugeben.
7. Paprika, Mais und Karotten dazugeben und köcheln lassen.
8. Gewürzmischung und evtl. noch etwas Wasser hinzugeben.
9. Fertigen Reis dazugeben und alles gut untermischen.

Guten Appetit!