

Reis mit Ente

Zutaten

400 g Reis
½ Ente
4 Knoblauchzehen, Petersilie, 1 Tomate und 1 Paprikaschote
Roter Paprika, Olivenöl
Safran, Salz
¾ Liter Wasser

Zubereitung

Schneiden Sie die Ente in Stücke.
Bestreuen Sie sie mit Salz und Pfeffer und braten Sie sie mit dem Öl in einer Paella-Pfanne an.
Wenn die Ente zu garen beginnt, fügen Sie die Paprikaschote, die Tomate, den Knoblauch und die Petersilie, alles klein gehackt, hinzu und rühren Sie alles um, bis das Gehackte goldgelb ist.
Fügen Sie das Wasser und den Safran hinzu.
Wenn es zu kochen beginnt, geben Sie den Reis hinzu.
Schmecken Sie mit Salz ab.
Kochen Sie den Reis 20 Minuten lang, bis er gar ist.

