

Risipisi

Das Rezept für Risipisi ist schnell zubereitet und lässt sich als Beilage zu Hühnergerichten oder Geschnitzeltem servieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Tasse	Reis
250 g	Erbsen
50 g	Butter
500 ml	Wasser
1 Stk.	Würfelzucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Den Reis für das Risipisi mit Salz und Butter in einen Topf geben. Die Hälfte des Wassers hinzufügen, kochen lassen. Der Reis nimmt den Großteil des Wassers auf.
2. Wasser in einen Topf füllen und salzen. Erbsen mit dem Würfelzucker darin kochen, bis die Erbsen eine weiche und dennoch bissfeste Konsistenz annehmen.
3. Die Erbsen zum Reis geben und kräftig vermengen. Risipisi auf einem Teller neben Hühnchen- oder Putenfleisch anrichten.

Tipp

Mais oder feine Karottenstücke machen das Risipisi zu einem leckeren Gemüsereis.