

# RESTLA-PFENNLA

Restla-Pfennla für alle Restla in der Küche. Es kann jedes Fleisch/Fisch und Gemüse verwendet werden. Durch individuelles Würzen kann das Pfennla für jeden Geschmack angepasst werden.

## RESTLA:

- Reis
- Paprika, Kartoffeln
- Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte

## WEITERE ZUTATEN:

- 1 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 300 - 400 g verschiedenes Gemüse
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Frankenwein

Bei Fisch-Pfennla:
- 1-2 TL Dill
- 1 Zitrone

# ZUBEREITUNG

- Fisch/Fleisch, Zwiebel, Knoblauch und Gemüse waschen, ggf. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.
- Fleisch/Fischreste in Öl anbraten.
- Zwiebel, Knoblauch und Gemüse hinzugeben und 3 Minuten mitanbraten.
- Dann den Reis hinzugeben.
- Das Pfennla mit Gemüsebrühe und dem Frankenwein ablöschen und ca. 15 - 20 Minuten köcheln lassen bis der Reis weich ist.
  Achtung: Eventuell noch etwas Wasser oder Wein nachgießen.
- Pfennla nach eigenem Belieben würzen.
  Bei Fisch-Pfennla noch Dill und Zitrone dazugeben.

**Eingereicht von** Elisabeth Heisig, Hof