

**Zeitaufwand:**

Schnippeln – 15 Minuten

Kochen – 30 Minuten



Serbisches Reisfleisch my Version

Zutaten

für 3 bis 4 Portionen

Wir haben im Kühlschrank:

- 200 g Schweineschnitzel, gewürfelt
- einen Paprika-Mix rot-grün-gelb, entkernt und gewürfelt
- 250 ml warme Gemüsebrühe
- 4 Tomaten geschält, ebenfalls entkernt und gewürfelt

Aus dem Vorrat:

- 1 Dose pürierte Tomaten
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 1 große Karotte, gewürfelt
- 1 rote Chilischote, kleingehackt ohne Kerne
- 2 bis 3 Zehen Knoblauch, kleingehackt
- 125 g Reis (ich bevorzuge Risotto-Reis, aber Langkorn-Reis geht auch)

Aus dem Gewürzregal:

- Salz, Pfeffer
- Paprika scharf (aus Andalusien mitgebracht – Rosenpaprika geht aber auch)
- 2 Esslöffel Olivenöl

Zubereitung:

in einem tiefen Topf....

- Das Öl im Topf erhitzen. Das Fleisch kräftig anbraten. Aus dem Topf nehmen, warmhalten. Im gleichen Topf die Zwiebeln leicht bräunen, dann den Knoblauch dazugeben. Leicht anbraten.
- Jetzt den Reis zugeben. Rühren bis er glasig wird. Mit der Hälfte der Gemüsebrühe ablöschen.
- Die Karotten dazugeben. Ebenfalls das Fleisch. Rühren bis die Flüssigkeit fast verbraucht ist.
- Die pürierten Tomaten einrühren und 5 Minuten leise weiter köcheln lassen. Paprika zum Reis geben. Mit der Gemüsebrühe nach justieren.
- Der Risotto-Reis braucht bis zum Garpunkt etwa 20 Minuten, die jetzt fast vorbei sind. Den Reis probieren, er muss gut weich sein.
- Die Chilischote und die Tomatenwürfel dazugeben. Eine handvoll Tiefkühl-ErbSEN machen sich nicht nur farblich gut.
- Probieren und mit Pfeffer aus der Mühle, Paprika abschmecken. Salzen, falls notwendig, nach Belieben.
- Vom Feuer nehmen, gut durchrühren und zugedeckt mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Etwas Olivenöl drüber und schmecken lassen.

Zurück zum Blog:
opaskitchen.blog



Text und Bild

© Reiner Rosenwald

www.opaskitchen.blogreiner.rosenwald@gmail.com