

Serbisches Reisfleisch



Zutaten für 4-6 Personen:

500 g Schweinegulaschfleisch, mager

Olivenöl zum Braten

2 Zwiebeln

2-3 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 gehäufte TL Paprika edelsüß

1 Prise Rosenpaprika scharf

1/2 TL Chiliflocken

1-2 EL Tomatenmark

1 frische rote Chilischote (optional)

3 große frische Paprikaschoten rot, grün, gelb gemischt

1 Dose gehackte Tomaten

4 EL feine Erbsen (Glas)

250 g Basmati-Reis

500 ml Fleischbrühe

1. Fleisch sauber parieren und in kleine Würfel teilen.

2. Zwiebeln schälen und sehr fein würfeln. Knoblauchzehen abziehen und in feine Scheiben schneiden. Paprika putzen und fein würfeln.

3. Zwiebeln und Knoblauch in wenig Olivenöl in einem schweren Schmortopf blond anschwitzen. Tomatenmark und Paprikawürfel zugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit 50 ml passierten Tomaten sowie 400 ml kräftiger Rinderbrühe aufgießen. Die gehackten Tomaten zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Paprika Rosen scharf und

den Chiliflocken würzen. 4. Fleischwürfel in einer beschichteten Pfanne portionsweise scharf anbraten, jede Portion nach dem Anbraten mit Salz und Pfeffer würzen und dann zu dem Gemüse in den Topf geben.

5. Das Ganze einmal kurz aufkochen und dann bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel mindestens eine Stunde leise köcheln lassen. Öfter mal umrühren. Zum Schluss noch einmal kräftig abschmecken und die Erbsen einrühren.

6. Den Reis einrühren, aufkochen und weitere 20-30 Minuten köcheln

lassen. Garprobe machen, der Reis soll durch, aber noch körnig sein. Gegebenenfalls noch etwas Brühe zugeben. Das Gericht soll saftig, aber nicht zu flüssig sein.

Hinweise:

Beim Schweinegulasch auf die Qualität achten.

Dieses Gericht kann man auch einfrieren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 120 min, Hauptspeisen, Reisgerichte, Fleisch, Schwein, serbisch

Rezept und Foto: Walter Stand 20.01.2023