

Reis im Ofen

[Arroz al horno]



Zutaten für vier Personen:

250 g Rundkornreis
6 EL Olivenöl
250 g Rippchen vom Schwein
1 Blutwurst
1 Scheibe Schweinebauch
1 mittelgroße Kartoffel
1 größere Schalotte oder 1/2 Zwiebel
1/2 einer roten Paprika
1/2 einer grünen Paprika
1 Knollen Knoblauch, ganz
1,5 L Geflügelbrühe
1 Döschen Safran, alternativ 1 Päckchen Paellero-Gewürz
6 EL Kichererbsen, gekocht, aus dem Glas
1/2 EL Paprikapulver, edelsüß
1/2 TL Salz
1 mittelgroße Tomate (optional)

1. Backofen auf 200° vorheizen.
2. Die Kartoffel schälen und in dünnere Scheiben schneiden. Paprika putzen und in kleine Stückchen schneiden. Zwiebel würfeln. Den Boden der Knoblauchknolle abschneiden.
3. Die Schweinerippchen zerteilen. Den Schweinebauch in Stückchen schneiden. Die Blutwurst in drei Teile schneiden und einschneiden.
4. Schweinerippchen, Schweinebauch und Blutwurst in einer großen, backofengeeigneten Pfanne in Olivenöl ca. 10-15 min anbraten und in

Alufolie warm stellen.
5. Zwiebel glasig anschwitzen, Paprika und Kartoffelscheiben mitdünsten, etwa 15 min. Dann den Reis ebenfalls anschwitzen. Kichererbsen zugeben.
6. Die Brühe mit Safran oder Paellero-Gewürz aufkochen, mit Salz und Paprika nachwürzen.
7. Alles in der Pfanne rund um die Knoblauchknolle verteilen, das Fleisch und die Blutwurst sowie optional einige Tomatenscheiben obenauf arrangieren. Die heiße Brühe angießen, die Pfanne in den vorgeheizten Ofen geben

und alles ca. 45-60 Minuten ohne Deckel schmoren, bis der Reis weich ist und die Flüssigkeit weitgehend aufgesogen ist.

8. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ausdampfen lassen.

Hinweise:

Ein Paella-ähnliches Gericht, durch Schweinebauch und Blutwurst sehr rustikal.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 1 h, Gesamtzeit ca. 1,5 h, Hauptspeisen, Reis, Fleisch, Schwein, spanisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 23.01.2023