

Reisfleisch

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Schweinefleisch (aus der Schulter oder Stelze)
- 200 g Zwiebeln
- 320 g Langkornreis
- 1 rote Paprika
- 2-3 Knoblauchzehen
- 300 g enthäutete Paradeiser (ersatzweise aus der Dose)
- 650- 750 ml Rindsuppe oder Gemüsesuppe,
- 20 g Paradeismark,
- 10 g edelsüßes Paprikapulver
- Salz und Pfeffer
- Kümmelpulver
- Chiliflocken, Schweine-Butterschmalz oder Öl zum Anbraten
- geriebener Hartkäse, z.B. Parmesan



1. Zwiebeln in feine Würfel, Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschote entkernen und ebenfalls klein würfelig schneiden, Knoblauch fein hacken.
2. In einem Topf (mit Deckel) Fett erhitzen und die Zwiebeln mit Knoblauch hell anschwitzen.
3. Das Fleisch zugeben und ebenfalls kurz anbraten.
4. Paprikapulver darüberstreuen, Paradeiswürfel sowie Paradeismark zugeben und alles kurz durchrühren.
5. Mit Suppe aufgießen und das Fleisch je nach Qualität etwa 20 Minuten (oder auch länger) zugedeckt halbweich dünsten.
6. Nun den Reis einrühren die Paprikawürfel zugeben und zugedeckt mindestens weitere 20 – 25 Minuten dünsten, bis der Reis weich ist (oder im vorgeheizten Backrohr bei ca. 108 Grad fertig garen). Währenddessen bei Bedarf ab und zu umrühren und etwas Flüssigkeit zugießen.
7. Weich gegartes Schweinefleisch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Chili abschmecken. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und nach Belieben mit geriebenen Käse bestreuen.