

Pannonisches Reisfleisch a la Hahn



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 50 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schweinefleisch	400 g
Zwiebeln	2 Stk.
Schweineschmalz	1 Esslöffel
Paprika, rot	
Paprika, gelb	
Paprika, grün	
Champignons	1 Dose(n) / Becher
Pfefferoni	2 Stk.
Rundkornreis / Milchreis	2 Tasse(n) / Glas
Knoblauchzehen	3 Stk.
Kreuzkümmel	
Getrockneter Majoran	
Geriebene Zitronenschalen	
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	1 Esslöffel
Salz und Pfeffer	
Rindsuppe / Rindsbouillon / Rinderbrühe	

Zubereitung:

Zutaten:

400 Gramm Schweinsschulter oder
Schweinsschopf
1 Zwiebel
1 Essl. Schmalz / Öl
1/2 Gelber Paprika
1/2 Grüner Paprika
1/2 Roter Paprika
1 kleine Dose Champignons (ca.170gramm)
2 Stück Öl-Pfefferoni

300 Gramm Rundkornreis (2 Tassen)
3 Knoblauchzehen
Kümmel
Majoran
Etwas Zitronenzeste
1 Essl. Edelsüßes Paprikapulver
3/4 Ltr. Rindsuppe (oder Wasser mit Suppenwürfel)
Salz, Pfeffer

Vorbereitung:

Fleisch in etwa 1 1/2 cm grosse Würfel schneiden. Paprika vom Kerngehäuse befreien und auch in 1 cm grosse Würfel schneiden.

Knoblauch schälen. Zwiebel schälen und beides fein schneiden.

Zubereitung:

In einer Pfanne das mit Salz, Pfeffer und Paprika gewürzte 1 1/2 cm groß geschnittene Fleisch kurz anbraten und anschließend in Alufolie wickeln und auf die Seite geben.

Jetzt in dieser Pfanne die klein geschnittene Zwiebeln goldgelb anrösten. Die 3 halben in 1 cm große Stücke geschnittenen

Paprika dazuleeren, Knoblauch fein gehackt dazu Champignons aus der Dose ohne ihren Saft beimengen und alles anschwitzen.

Nun das Fleisch wieder dazugeben und mit einem 3/4 Liter Wasser in dem ein Suppenwürfel eingerührt wurde ablöschen.

1 Esslöffel Paprikapulver einrühren, die klein geschnittenen Öl-Pfefferoni dazu, mit Kümmel, Majoran, Salz und etwas Zitronenzeste würzen.

2 Tassen Reis begeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten dünsten.

PS: immer wieder umrühren dass es nicht anbrennt und Wasser begeben es soll nicht Trockenkochen wie normales Reisfleisch
es soll etwas Flüssig (Saftig) bleiben

Dazu: grünen Salat

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1078-Pannonisches-Reisfleisch-a-la-Hahn.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at