

Frisch gekocht
Mittwoch, 13. Juli 2016



Rezept von Richard Rauch

Reisfleisch mit Bergkäse, Chili und Majoran

1 Stunde 15 Minuten/leicht



Zutaten für 4 Personen

550 g Schweinefleisch (von Schulter oder Schopf), 3 Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 70 g Schweineschmalz, 3 EL Tomatenmark, 70 g Bauchspeck, 50 ml Apfelessig, 2 EL Paprikapulver (edelsüß), 200 ml Pelati-Tomaten (Dose), 1000 ml Rindssuppe, Thymian (gehackt), 1 Chili (fein gehackt), Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 220 g Langkornreis, Bergkäse, 4 Tomaten, Petersilie, Majoran, geriebene Limettenschale.

Zubereitung

Das Schweinefleisch in 2 x 2 cm-Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden und in Schmalz anschwitzen.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und im Schmalz anbraten. Den Bauchspeck würfelig schneiden und dazugeben. Tomatenmark zugeben, kurz mitrösten, dann mit Apfelessig ablöschen. Rindssuppe, Pelati-Tomatenwürfel, Chili, Thymian, Lorbeerblätter und Paprikapulver dazugeben.

Etwa 40 Minuten am Herd bei moderater Hitze schmurgeln lassen. Dann den Reis abspülen, abtropfen lassen und zugeben, ca. 25 Minuten garen (oder bei 150 °C im Backrohr ca. 30 Minuten garen). Der Reis sollte den größten Teil der Flüssigkeit aufnehmen. Nochmals mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Majoran abschmecken.

Die Tomaten kreuzförmig einschneiden, kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die Haut abziehen, vierteln und entkernen. In Spalten schneiden und unter das Reisfleisch ziehen. Mit geriebener Limettenschale verfeinern und ein wenig Bergkäse darüber reiben.