

Eingeschenkt - Mineralität in rot, weiß und süß

REZEPT

Pannonischer Schindelbraten mit Letschoreis

Wein: Chardonnay

Zutaten: Letschoreis

- 500 g Reis
- je 2 grüne, rote und gelbe Paprika
- 4 mittelgroße Zwiebeln
- 100 g Tomatenmark
- 5 Knoblauchzehen,
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1/8 Rindssuppe
- Salz

Zutaten: Schindelbraten

- 2 Stk. Schweinslungenbraten
- Butter und Öl zum Braten
- 2 Knoblauchzehen
- frisch geriebenen Pfeffer
- 100 g Speckscheiben vom Mangalitzaschwein
- 1 Bund Salbei

Zubereitung:

Reis in genügend Salzwasser (1 Teil Reis, 3 Teile Wasser) kochen.

Roten, grünen und gelben Paprika, sowie Zwiebeln in gleich große Stücke schneiden und in Öl anbraten. Kurz weichdünsten und mit Tomatenmark verrühren, Mit Rindssuppe aufgießen, frischen Knoblauch reinpressen und abschmecken.

Ganzes Schweinefilet beidseitig anbraten und bei leichter Hitze zugedeckt ca. 10 min. garen. Rasten lassen und in Scheiben schneiden.

Reis und Letscho vermengen (Letscho nach und nach zum Reis geben bis eine festere Masse entsteht) und auf Teller anrichten.

Das Filet schindelförmig auf dem Letschoreis anrichten. Zwischen jede "Schindel" noch frischen Salbei und gebratene Speckscheiben legen. Mit frischem Gartengrün bestreuen und servieren.



Beispielfoto (Quelle: ORF/Interspot Film)