

Andi und Alex am Sonntag

Rezept von Andreas Wojta

Reisfleisch mit Rote-Rüben-Salat

1 Stunde/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 kg Schweinsschulter, 3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 3 EL Paprikapulver (edelsüß), 1 TL Essig, 300 g Langkornreis, Wasser zum Aufgießen, Salz, Pfeffer, Schmalz oder Öl.

Für den Rote-Rüben-Salat: 8 rote Rüben, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Kümmelkörner, 2 EL Essig, Salz, Zucker.

Für die Marinade: Tafelessig, Kren, Salz, Zucker, Öl.

Zubereitung

Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und feinblättrig schneiden.

In einem Topf Schmalz erhitzen und die Zwiebeln dunkelbraun anrösten. Schweinefleisch, Knoblauch, Paprikapulver und Essig hinzugeben und durchrühren. Mit Wasser aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 30 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Den Reis begeben, nochmals kurz aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und zugedeckt 10 bis 15 Minuten durchziehen lassen. Das Reisfleisch mit Hilfe einer Fleischgabel auflockern. Für den Salat rote Rüben gut waschen und in Wasser mit Lorbeerblatt, Kümmel, Essig, Salz und Zucker in ca. 30 bis 40 Minuten weich kochen. Kurz abkühlen lassen, dann schälen. Rote Rüben je nach Belieben feinblättrig schneiden oder grob reißen. Mit Essig, Kren, Salz, Zucker und Öl je nach eigenem Empfinden würzig abschmecken.