

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



### Naturschnitzel mit Risipisi

**Koch: Toni Mörwald**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Naturschnitzel

- 4 Schweineschnitzel á 180 g  
(aus der Schale oder dem Karee)
- Salz
- Pfeffer
- Mehl (glatt) für die Schnitzel
- Sonnenblumenöl zum Anbraten
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl für die Sauce
- 250 ml Rindsuppe

Für das Risipisi

- 200 g Langkornreis
- 600 ml Wasser
- ½ Zwiebel
- 40 g Butter für den Reis
- 300 g Tiefkühlerbsen

Für die Garnitur

- frischer Kerbel

## Zubereitung

- 1.** Für das Risipisi zuerst die Zwiebel gemeinsam mit dem Wasser, der Butter und dem Langkornreis in einen Topf mit dazu passendem Deckel geben. Nun den Reis am Herd zum Kochen bringen und zugedeckt bei mittlerer Hitze weitergaren, bis er bissfest ist (etwa 15 Minuten). Inzwischen die Tiefkühlerbsen auftauen lassen.
- 2.** Für die Naturschnitzel das Schnitzelfleisch klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig bemehlen. Das Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und etwas Butter zugeben. Die Schnitzel von beiden Seiten anbraten, bis sich Röststoffe bilden.
- 3.** Dann etwas Mehl in die Pfanne zu den Schnitzeln streuen, kurz weiterbraten und mit der Rindsuppe aufgießen. Die Sauce nun etwas einkochen lassen und vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4.** Zum Schluss die Erbsen für das Risipisi unter den gekochten Reis rühren. Mithilfe einer Schöpfkelle Halbkugeln aus dem Risipisi formen und auf vier flachen Tellern anrichten. Je ein Naturschnitzel und etwas Sauce dazugeben, mit frischem Kerbel garnieren und servieren.