

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Reisfleisch mit Bergkäse, Chili und Majoran

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für das Reisfleisch

- 550 g Freiland Schweinefleisch (Schulter oder Schopf)
- 3 Zwiebeln
- ½ Stange Lauch (Porree)
- 1 Knoblauchzehe
- 70 g Butterschmalz
- 4 Tomaten
- 70 g Bauchspeck (geräuchert)
- 3 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 30 ml Apfelessig
- 200 ml Dosentomaten (gewürfelt)
- 1 l Rindsuppe
- 1 Zweig Thymian
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Chilischote
- Salz
- Pfeffer
- 220 g Langkornreis

Für die Garnitur

- Abrieb einer Limette

Quelle: ORF extra

- frische Petersilie
- frischer Majoran
- 50 g geriebener Bergkäse

Als Beilage

- grüner Salat mit Essig-Öl Dressing

Zubereitung

1. Für das Reisfleisch zuerst die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Lauch in dünne Ringe schneiden und alles in einem Topf in etwas Butterschmalz anschwitzen.

2. Die Tomaten mit einem kleinen Messer kreuzförmig einschneiden, kurz in heißem Wasser blanchieren und sofort in Eiswasser abschrecken. Nun mit einem kleinen Messer die Haut abziehen, die Tomaten vierteln und entkernen.

Tipp: Der Saft vom Kerngehäuse kann zum Reisfleisch dazugegeben werden – einfach durch ein Sieb abtropfen lassen.

3. Das Schweinefleisch in 2x2 cm große Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in den Topf dazugeben. Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und auch hineingeben. Nun das Tomatenmark und das Paprikapulver begeben, kurz mitrösten und mit dem Apfelessig ablöschen.

4. Danach mit der Rindsuppe aufgießen, die Dosentomatenswürfel, die feingeschnittene Chilischote, den gehackten Thymian, den getrockneten Majoran und die Lorbeerblätter begeben und umrühren.

5. Im Anschluss den Reis zugeben und das Reisfleisch etwa 25 Minuten weitergaren, bis der Reis den Großteil der Flüssigkeit aufgenommen hat. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Zum Schluss die Tomatenspalten und etwas gehackte Petersilie unter das Reisfleisch ziehen und dieses mit etwas Limettenabrieb verfeinern. Ein wenig geriebenen Bergkäse und frischen Majoran darüber geben und in einem tiefen Teller anrichten. Passend dazu einen grünen Salat mit einfachem Essig-Öl Dressing servieren.