

## Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



### Reisfleisch von der Wildsausculter

**Koch: Töni Mörwald**

#### Zutaten

(2 Personen)

- 300g Wildsausculter (gewürfelt)
- 1 Zwiebel
- 1 ½ EL Öl
- 1 TL Paprika edelsüß
- Spritzer Essig
- 1 EL Paradeismark
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 250ml Rindssuppe
- 130g Reis
- Etwas Butter

#### Zubereitung

1. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, Zwiebel klein schneiden.
2. Zwiebel in Öl anrösten, das Paprikapulver unterrühren. Mit Essig ablöschen, das Paradeismark hinzufügen und kurz mitrösten. Fleischstücke, Salz, Pfeffer und Kümmel dazugeben und ca. 20 Minuten dünsten.

Quelle: ORF extra

3. Mit Rindssuppe aufgießen, Reis hinzugeben und ca. 1 Stunde bei kleiner Flamme dünsten und bei Belieben mit etwas Butter verfeinern.