



Wiener Reisfleisch - 4 Personen , 1 Stunde

1

Schmalz zerlassen oder Speck in der Pfanne kurz rösten. Dann die Zwiebel dazu und langsam mitrösten bis sie goldbraun sind (nicht zu heiß, sonst verbrennen sie). Paprizieren – also, das Paprikapulver kurz mitrösten. Achtung, nicht zu lange, sonst wird es bitter. Tomatenmark dazu. Umrühren. Herdplatte auf kleine Flamme drehen.

2

Dann Fleisch und Gewürze dazugeben (Knoblauch gepresst). Alles umrühren. Deckel drauf und ohne (!) Flüssigkeit bei kleiner Flamme etwa 20-25 Minuten dünsten (je nach Fleischqualität). In der Ruck-Zuck-Variante muss das Fleisch nur 2-3 Minuten gedünstet werden.

3

Dann Reis dazugeben und mit doppelter Menge Brühe (wie Reis) auffüllen. Einmal kurz aufkochen lassen und dann wieder mit geschlossenem Deckel bei kleiner Flamme etwa 20 Minuten – in der Ruck-Zuck-Variante etwa 10-12 Minuten – quellen lassen.

ZUTATEN

- 500g Schweineschulter (Ruck-Zuck-Variante mit Schweinefilet)
- 1El Schmalz (oder eine Schnitte Selch-Speck)
- 300g Zwiebel (feinst geschnitten)
- 1El mildes Paprikapulver
- 1El Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- 250g Langkornreis (in der Ruck-Zuck-Variante 10-Minuten Reis)
- Salz, Pfeffer, Kümmel (ganz)
- frische Petersilie zum Bestreuen
- etwas Parmesan zum Bestreuen



