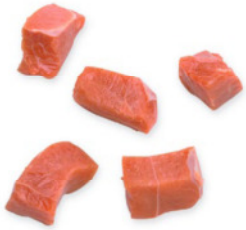


Reisfleisch



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

60 dag	Schweinefleisch, klein würfelig geschnitten (z.B. Schulter, Stelzenfleisch, Schopfbraten oder Bauchfleisch)
10 dag	Schmalz
20 dag	Zwiebeln, fein gehackt
15 dag	Reis
1 l	Suppe
2 EL	Paprikapulver, edelsüß
2	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
1/2	Chilischote
1/2 TL	Kümmel
	Pfeffer, Salz
1/8 l	Sauerrahm
1/2 EL	Mehl
2 EL	Wasser
	Parmesan zum Bestreuen



1 Würfelig geschnittenes Fleisch salzen, pfeffern und im heißen Schmalz anrösten und warm stellen.



! Fleisch am besten in kleinen Mengen anbraten. So entsteht eine braune Kruste und es tritt weniger Fleischsaft aus.



2 Im Bratrückstand fein gehackte Zwiebeln goldgelb rösten.



3 Topf von der Herdplatte ziehen, Paprikapulver einrühren. Mit Suppe aufgießen, aufkochen und Gewürze dazugeben.



4 Fleischstücke und Fleischsaft dazugeben; ca. eine 3/4 Stunde köcheln lassen. 1/4 l Saft abschöpfen und beiseite stellen.



5 Reis dazugeben, umrühren, langsam köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdunstet und der Reis weich gekocht ist.



6 Beiseite gestellten Gulaschsaft erhitzen und würzen. Rahm mit Wasser und Mehl verquirlen, einrühren und etwas ziehen lassen.



7 Reisfleisch in einen nassen Schöpfer pressen, auf Teller stürzen, mit Saft umgießen und mit Parmesan bestreuen.

! Ist die Flüssigkeit verdunstet und der Reis noch nicht weich, gießt man etwas Suppe nach.