

Kochen mit Klaus

Pikantes Reisfleisch Balkan-Art (🌶)

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 500 g Schweinegeschnetzeltes, 3 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Pfeffer,
- Salz, Paprikapulver, 250 g Paprika-Mix, 2 Möhren, Öl, 230 g Reis,
- 3 EL Tomatenmark, 2 EL Paprikacreme (scharf), 1 EL Balkangewürz,
- 1 Chili, 150 g TK-Bohnen, 1 D. geh. Tomaten, 600 ml Gemüsebrühe,
- 100 g TK-Erbisen, 2 EL TK-Petersilie, 1 EL Thymian, Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. 1 Zwiebel, Knobi u. Chili fein würfeln. Übrige Zwiebeln achteln. Paprika grob würfeln. Möhren in Scheiben schneiden.



2. Fleisch in heißem Öl braten, salzen, pfeffern u. herausnehmen. Zwiebeln, Chili, Möhren, TK-Bohnen u. Knobi im Bratfett mit etwas Öl andünsten. Paprika zugeben u. mitbraten. Tomatenmark u. Paprikacreme mitbraten, mit Tomaten u. Brühe ablöschen, Reis zugeben u. aufkochen. Zugedeckt ca. 25 Min. schmoren lassen. Evtl. mit etwas Rotwein verlängern. Mit Salz, Pfeffer, Balkangewürz, Paprikapulver u. Cayennepfeffer würzen. Petersilie u. Thymian unterrühren.



3. Fleisch u. TK-Erbisen zugeben u. darin einige Minuten erwärmen.



Tipp des Chaoten: Dazu ein kaltes Bier genießen.

