

Pikantes Reisfleisch aus Rindfleisch

Für pikantes Reisfleisch aus Rindfleisch braucht man nicht viele Zutaten. Mit diesem Rezept ist schnell ein feines Hauptgericht gezaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

1 kg	Rindfleisch
1 Stk.	Zwiebel
2 EL	Öl
2 Stk.	Paprikaschoten
3 EL	Paprikapulver
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
120 ml	Rotwein
2 Tassen	Reis

Zubereitung

1. Das **pikante Reisfleisch aus Rindfleisch** ist eine leckere Mahlzeit. Hierfür zuerst das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Die abgepellte Zwiebel hacken und mit dem Rindfleisch in einer Pfanne mit heißem Öl anbraten. Anschließend die Paprika waschen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden und begeben.
2. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken. Die Mischung mit dem Rotwein ablöschen und bei geringer Hitze einköcheln lassen.
3. Jetzt das Ganze mit Wasser auffüllen und etwa 40 Minuten dünsten lassen, bis das Gemüse gar ist. In der Zwischenzeit den Reis zubereiten, zum Fleisch hinzugeben und heiß servieren.

Tipp

Das pikante Reisfleisch mit Rindfleisch schmeckt sehr gut mit einem grünen Salat.