Reisfleisch

Leckeres Rezept mit wenig Aufwand: delikates Reisfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und Käse.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

200 g	Zwiebel
2 EL	Öl
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1.5 l	Kalbssuppe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Prise	Knoblauch
600 g	Kalbsschulter
150 g	Langkornreis
1 TL	Sauerrahm
1 TL	Mehl
1 Handvoll	Hartkäse

Zubereitung

1. Für das **Reisfleisch** das Kalbfleisch in mundgerechte Würfel schneiden, salzen und pfeffern. Die Fleischstücke in Öl rundherum goldbraun anbraten und aus der Pfanne nehmen.

2. Je nach Bedarf noch etwas mehr Öl in die Pfanne geben und die fein geschnittenen Zwiebeln darin glasig dünsten. Bei reduzierter Hitze die Zwiebeln mit Paprikapulver bestäuben und unter Rühren etwa 1-2 Minuten weiterdünsten.

3. Die Kalbssuppe (alternativ Wasser) zugießen und kräftig mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und

Knoblauch würzen. Die Flüssigkeit stark erhitzen und ca. 15 Minuten – ohne Deckel – kochen lassen. Anschließend die Hitze wieder reduzieren.

4. Das angebratene Fleisch in die Kasserolle geben und etwa 1 Stunde weich dünsten lassen. Danach Flüssigkeit abgießen und für später aufheben.

5. Den Reis in die Kasserolle geben und im Ofen etwa 30 Minuten dünsten. Sauerrahm und Mehl mischen und in die abgegossene Flüssigkeit einrühren, dann kräftig aufkochen.Reisfleisch portionsweise auf Teller geben und die Sauce um das Fleisch herum verteilen. Mit etwas geriebenem Käse bestreuen und servieren.

Tipp

Das Reisfleisch mit einer nassen Schöpfkelle auf den Teller stürzen. Dazu passt frischer grüner Salat.