Scharfes Reisfleisch

Das scharfe Reisfleisch gelingt mit diesem Rezept ganz einfach. Mit Chilischoten und Curry zubereitet schmeckt das Gericht besonders feurig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

300 g	Schweinefleisch (Schulter oder Filet)
	Salz und Pfeffer
2 EL	Butter
3 Stk.	Schalottenzwiebeln (kleine)
1 Stk.	Knoblauch
1 Stk.	Chilischote (rot)
2 EL	Tomatenmark
1 EL	Curry
300 ml	Rinderbrühe
100 g	Langkornreis

Zubereitung

1. Für das **Scharfe Reisfleisch** das Fleisch mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. In etwa 2 cm große Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Ein Esslöffel Butter in einem großen Kochtopf erhitzen und rundum kurz anbraten. Topf vom Herd nehmen, Fleisch beiseitelegen.

3. Den Knoblauch und Zwiebel schälen und klein hacken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, die Kerne entfernen fein hacken.

4. Butter im Fleischtopf erhitzen, Zwiebeln glasig andünsten, Knoblauch hinzugeben. Die gehackten Chili, Curry und Tomaten dazugeben und gut untermischen.

5. Mit der Rinderbrühre auffüllen und den Reis dazugeben. Etwa 20 Minuten garen lassen, zwischendurch immer wieder umrühren.

6. Wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, und der Reis weich ist, das Fleisch zugeben und weitere 5 Minuten garen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Tipp

Zum scharfen Reisfleisch schmeckt ein grüner Blattsalat.