

# Serbisches Reisfleisch

Das serbische Reisfleisch ist eine Spezialität aus der Balkan-Küche. Das beliebte Rezept schmeckt der ganzen Familie.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

500 g	<a href="#">Schweinefleisch</a> (z.b. von der Schulter)
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (mittelgroß)
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
4 EL	Öl
2 EL	Tomatenmark
750 ml	Fleischbrühe
2 TL	Thymian (gerebelt)
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
<a href="#">Salz und Pfeffer</a>	
200 g	<a href="#">Reis</a> (Langkornreis)
2 Stk.	<a href="#">Paprika</a>
1 Stk.	je 1 Tomate, 1 Paprika, 1 Zwiebel, 1 Chilischote
3 Stk.	<a href="#">Tomaten</a>
1 Handvoll	frische Kräuter (gehackt)

## Zubereitung

1. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und zerschneiden. Die Paprika und Chilischote in kleine Würfel schneiden.
2. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Fleisch rundum anbraten. Hitze reduzieren, Zwiebeln und Knoblauch glasig mitdünsten, Tomatenmark einrühren. Mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer

und Thymian würzen, und zirka 30 Minuten garen.

3. Jetzt die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, enthäuten und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Reis, Paprika und Chili in die Pfanne geben.
4. Zirka weitere 25 Minuten garen bis die Flüssigkeit aufgenommen wurde. Abschließend das **serbische Reisfleisch** mit frisch gehackten Kräutern wie Petersilie oder Schnittlauch garnieren.

## Tipp