Wiener Reisfleisch

Das Wiener Reisfleisch ist eine pikante österreichische Spezialität. Das Rezept schmeckt der ganzen Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

500 g	Kalbsfleisch (z.b. Gulaschfleisch)
1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Rapsöl
2 Stk.	Paprika (grün und rot)
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	Tomatenmark
1 Stk.	Chilischote (nicht zu scharf)
150 g	Reis
300 g	Tomaten (gehackt, frisch oderaus der Dose)
500 ml	Gemüsefond
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für das **Wiener Reisfleisch** das Kalbsfleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und klein zerhacken. Die Paprika putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Chilischote klein schneiden.

2. Das Rapsöl in einem Topf erhitzen, das Fleisch rundum scharf anbraten. Die Paprika, Chili, Paprikapulver und Tomatenmark zugeben, durchschwenken und kurz mitrösten.

3. Jetzt mit dem Gemüsefond aufgießen, gehackte Tomaten und Reis zugeben. Bei geringer Hitze etwa 30 Minuten köcheln und eindicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp