

WIENER REISFLEISCH

Zutaten (4-6 Personen)

- 1 kg Schweinsragout
- [Salz](#), [Schwarzer Pfeffer](#) aus der Mühle
- 4 grosse Zwiebeln
- 2 EL [Kräuterbutter](#)
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL [Majoran](#)
- 2 EL [edelsüßer Paprika](#)
- 1 EL [scharfer Paprika](#)
- 2 dl Weisswein
- 2 EL Weissweinessig
- 1 Liter Fleischbouillon
- 1 EL scharfer Dijon-Senf
- 1 grosse rote Peperoni
- 4 gross Knoblauchzehen
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 300 g Langkornreis

Zubereitung

Das Schweinsragout 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen und kräftig mit Salz sowie Pfeffer würzen. Inzwischen die Zwiebeln schälen und grob hacken. In einem grossen Bräter oder Schmortopf Kräuterbutter und Öl erhitzen und die Zwiebeln darin langsam, d.h. gut 30 Minuten weich und goldbraun dünsten. Wenn die Zwiebeln schön weich sind, das Ragout, die beiden Paprika-sorten sowie den Majoran beifügen und alles anrösten. Dann Weisswein und Essig beifügen und gut zur Hälfte einkochen lassen. Die Bouillon dazugießen und das Ragout zugedeckt etwa 2 Stunden sehr weich kochen. Inzwischen die Peperoni vierteln, entkernen und in 1 cm grosse Würfel schneiden. Den Knoblauch schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne im heissen Öl unter häufigem Rühren im eigenen Saft dünsten. Beiseitestellen. Wenn das Ragout weich ist, mitsamt Zwiebeln in ein feines Sieb über einer Schüssel abgiessen, um die Sauce aufzufangen. Das Fleisch beiseitestellen. Die Sauce abmessen, in die Pfanne zurückgeben und wenn nötig mit Wasser oder Bouillon auf gut 7dl ergänzen. Kurz vor dem Essen die Sauce aufkochen, den Reis beifügen und bissfest garen. Das Ragout mit den Zwiebeln sowie die gedünsteten Peperoni wieder untermischen, wenn nötig nochmals 3-4 Minuten kochen lassen. Am Schluss das Wiener Reisfleisch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

LaCucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

