



CHEFKOCH.DE

Balkan Reisfleischpfanne

Das Hackfleisch mit etwas Salz und Pfeffer sowie Paprikapulver, Cumin und Ketchup mischen. Die Zwiebel vierteln und in feine Ringe, die Paprika entkernen und in feine Streifen, die Cabanossi in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten häuten und würfeln.

Das Hackfleisch mit 2 EL Öl gut durchbraten und aus der Pfanne nehmen.

Mit 1 EL Öl Zwiebeln andünsten, Paprika dazugeben und weiterdünsten, dann mit dem Rotwein ablöschen und die Tomaten dazugeben. Sobald die Mischung aufkocht, das Hackfleisch, die Hälfte der (kochenden) Brühe und den Reis dazugeben, gut umrühren und 15 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Nach 15 Minuten die restliche (möglichst kochende) Brühe dazugeben. Das Reisfleisch ist fertig, wenn die Flüssigkeit dem Reis zu einer sämigen und weichen Konsistenz verholfen hat, daher gen Schluss ggf. noch Brühe nachgießen bis diese Konsistenz erreicht ist.

Das Reisfleisch auf vier Tellern anrichten, mit je zwei Peperoni sowie einer Viertel-Zitrone garnieren und einen ordentlichen Esslöffel Cremequark in der Mitte servieren. Dazu passt ein trockener Rotwein oder ein ordentliches Bier.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel
kJ/kcal p. P.: keine Angabe /

Zutaten für 4 Portionen:

350 g Hackfleisch
100 g Cabanossi
1 Zwiebel(n)
1 Paprikaschote(n), rot
4 Tomate(n) (Strauchtomaten)
100 ml Wein, rot
1.5 Tasse/n Reis
400 ml Fleischbrühe
1 EL Paprikapulver
1 EL Tomatenketchup
1 TL Kreuzkümmel
8 Peperoni, mild, eingelegt
1 Zitrone(n)
4 EL Quark (Cremequark)
3 EL Öl, zum Braten

Verfasser: drumboy