

Wiener Reisleisch

100 g	Speckwürfel	heiss werden lassen und
400 g	Mageres Geschnetzeltes Schweine-, Rinds- oder Pouletfleisch	darin gut anbraten und
1	Grosse Zwiebel	fein gehackt
2 Essl.	Tomatenpurée	beigeben und gut durchdünsten, würzen nach Belieben und
2 dl	Fleischbrühe	dazu geben
Das Ganze ca. 10 min zugedeckt kochen lassen		
300-400g	Reis	zugeben, mit
ca. 4 dl	Bouillon	20 Min weichkochen, vor dem Servieren
2-3 Essl.	Geriebener Käse	daruntermischen

En Guetä!