



## Rizseshus

### Ungarisches Reisfleisch

Auch in Österreich ist das Traditionsgericht sehr beliebt. Dann nach Wiener Art das Reisfleisch noch mit grob geraspelten Emmentaler Käse bestreuen. – Ob mit oder ohne Käse – es schmeckt verdammt gut!

4 Personen

### ZUTATEN :

600 g	Schweinefleisch (aus der Schulter)
2	große Zwiebeln
4	Knoblauchzehen
70 g	Tomatenmark
200 g	gehackte Tomaten (Konserven)
2 EL	Piros Arany, mild*
1 TL	Piros Arany, scharf*
1 EL	edelsüßer Paprika
2	Gemüsepaprika (rot und grün)
1	Spitzpaprika (rot)
20 g	Schweineschmalz
600 ml	Kalbsfond
300 g	Langkornreis (Basmati)
	Salz
	schwarzer Pfeffer
4 EL	Petersilie (gehackt)

\* *Piros Arany ist eine original ungarische Paprikacreme, die aus frischen ungarischen Gewürz- und Tomatenpaprikaschoten hergestellt wird. Die scharfe Variante enthält noch einen Anteil von scharfen Chili-Paprika. – Beide Pasten sind hervorragend für alle ungarischen Fleisch- und Fischgerichte einfach ein Muss.*

**1** VORBEREITUNG: Das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schalen, halbieren und in Streifen schneiden. Gemüsepaprika entkernen, vierteln und in Streifen schneiden. Spitzpaprika halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken.

**2** In einem Schmortopf das Schweineschmalz erhitzen und die Fleischwürfel in zwei Portionen bei starker Hitze rundum anbraten. Fleisch heraus heben und für weitere Verwendung zur Seite stellen. Die Zwiebel und den Knoblauch in den Topf geben und hellgelb anrösten. (Vorsicht, die Zwiebel darf nicht zu dunkel werden, sonst wird sie bitter!) Tomatenmark und Paprikacremes sowie die stückigen Tomaten zugeben und kurz anschwitzen lassen. Fleisch wieder zugeben, salzen und pfeffern.

**3** Alles gut unterrühren und nochmals etwas schwitzen lassen. Mit dem Kalbsfond ablöschen und das Fleisch im geschlossenen Topf 60 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Danach für 10 Minuten die Paprikastreifen zum Fleisch geben. – Backofen auf 120°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

**4** Dann den Reis einstreuen, aufkochen, 5 Minuten köcheln lassen, dann den verschlossenen Topf auf der untersten Schiene des Backofens etwa 45 – 50 Minuten ausquellen lassen. – Letztlich den Topf aus dem Ofen nehmen und das Reisfleisch mit einer Gabel auflockern. – Auf vorgewärmte Teller geben, mit Petersilie bestreuen und es sich schmecken lassen.

**TIPP 1:** In der klassischen österreichisch-ungarischen Küche wird das Reisfleisch noch mit geriebenen Emmentaler gereicht.

**TIPP 2:** Das Gericht bis Schritt 3 am Vortag zubereiten. – Dann braucht am nächsten Tag nur noch der Reis zugefügt werden und das Gericht ist ohne weitere Vorbereitungszeit in 50 Minuten fertig.