

Serbisches Reisfleisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Kalbfleisch, 100 gr durchw. Speck, 3 Esslöffel Öl, 166,64 gr Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 200 gr Paprika grün, 200 gr Mohrrüben, 400 gr Tomaten, 1 Fleischbrühe, 200 gr Langkornreis, 1 Bund Petersilie, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Teelöffel Paprika rosenscharf.

Die Vorbereitungen:

Fleisch in Würfel schneiden, Speck fein würfeln
Zwiebeln + Knobi schälen und hacken
Möhren schälen, in Scheiben schneiden
Paprika entkernen, in Streifen schneiden
Tomaten überbrühen + abziehen, entkernen + vierteln
Petersilie waschen + kleinhacken

Die Zubereitung:

Speck in der Pfanne ausbraten, Öl hinzugeben und das Kalbfleisch rundum anbraten, salzen, herausnehmen und warmstellen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika anbraten, Möhren und Tomaten hinzufügen und mit Brühe aufgiessen.

Ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Paprika und Pfeffer würzen.

Reis hinzugeben und alles in eine feuerfeste Form füllen. Fleisch und Speckwürfen darübergeben, zudecken und ca. 40 Minuten bei 200° im Ofen garen.

Mit Petersilie bestreut servieren, dazu passt gut ein grüner Salat.