Buntes Reisfleisch
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Schweinefleisch, 500 gr Tomaten, 2 große Paprikaschoten in rot und grün, 250 gr Zwiebeln, 60 gr durchwachsener Speck, 20 gr Margarine, Salz, Pfeffer, 4 Esslöffel Tomatenmark, Spritzer Tabascosoße, Paprikapulver edelsüß, 250 ml Fleischbrühe, 250 gr Langkornreis.

Die Zubereitung:

Das Schweinefleisch unter fließendem Wasser abwaschen, trockentupfen und in Würfelschneiden.Die Tomaten kurze Zeit in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, die Stengelansätze herausschneiden und Tomaten vierteln.Die Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die Schoten waschen und in Stücke schneiden.Die Zwiebeln abziehen und vierteln.Den Speck würfeln. Die Margarine zerlassen und den Speck darin auslassen. Das Fleisch dazugeben und unter Wenden darin bräunen. Zwiebelviertel und Paprikastücke hinzufügen und etwa 10 Minuten mitschmoren.Mit Salz, Pfeffer, Tomatenmark, Tabascosoße und dem Paprikapulver würzen.Die Fleischbrühe hinzugießen und etwa 15 Minuten schmoren lassen.Den Reis mit 500 ml Wasser dazugeben und gar kochen.Das Gericht eventuell nochmal abschmecken.