



Selbstgemachtes.de



Reisfleisch, jugoslawisch

von Paul Schmitt

Zubereitung:

500 g Rindfleisch	in Würfel schneiden.
100 g durchwachsender Speck	fein würfeln. In einer Pfanne
2-3 El Öl	erhitzen, Rindfleisch und Speck ca. 10 Minuten gleichmäßig anbraten, salzen und warm stellen.
2 Zwiebeln	grob und
2 Knoblauchzehe	fein schneiden.
200 g grüne Paprikaschoten	in schmale Streifen schneiden und im Bratensaft von dem angebratenen Fleisch, kurz andünsten und beiseite stellen.
200 g Mohrrüben	in Scheiben schneiden und mit
2 kl. Dose gehackte Tomaten, 1/2 Liter Fleischbrühe, 4 El Ajvar	ca. 10 Minuten vorgaren. Mit
scharfen Rosenpaprika, Pfeffer, Salz	nach Geschmack würzen.
200 g Langkornreis	in die Fleischbrühe geben, dass vorgegarte Gemüse zugeben, alles in eine größere, feuerfeste Form füllen, das Fleisch und die Speckwürfel darauf legen. Im vorgeheizten Backofen (ca. 200°C), zugedeckt ungefähr 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen,
Petersilie	auf das Reisfleisch streuen, in der Form auf dem Tisch servieren.

Dazu passt:

Grüne Salate oder Tomatensalat

Tipp:

Rotwein rundet das Gericht ab.

