



Riz Kasimir

- **Küche:** Schweizerisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Schweizer Klassiker, beliebt wie eh und je

Zutaten

- 500 g geschnetzeltes Kalbfleisch aus der Ober oder Unterschale, in Blättern geschnetzelt
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 2 kleine Bananen in Würfeln
- 200 g Ananasfrisch oderaush der Dose, in Würfeln
- 50 g Herzkirschen
- 200 ml Sahne
- 200 ml Fleischbrühe aus dem Glas / Supermarkt
- 40 g Butterschmalz
- Salz, gemahlener Pfeffer, 1 El Currypulver nach eigenem Geschmack
- 1 El Mehl

Zubereitungsart

Schritt1

Das geschnetzelte Kalbfleisch salzen und pfeffern und in heißem Butterschmalz kurz und scharf anbraten, heraus nehmen, warm halten.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebeln mit einem El Butter in der gleichen Pfanne kurz anschwitzen, das Mehl und Curry dazu geben, verrühren, etwas schwitzen lassen. Mit der Fleischbrühe und der Sahne aufgießen und

Schritt4

ca. 5 min. „köcheln“ lassen.

Schritt5

Dann folgen die Früchte für weitere 2 min, danach erst das Fleisch. Nicht mehr kochen lassen, nachschmecken.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Klassisch wird das Riz Kasimir in einem Reisrand oder mit einem Reistimbale angerichtet.

Schritt8

Gern reiche ich ergänzend dazu einen frischen Blattsalat in Orangen Joghurt.

Rezeptart: Kalbfleisch **Tags:** einfach, fruchtig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/riz-kasimir/>