



# Serbisches Reisfleisch

- **Küche:** Serbisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Dauerbrenner für jeden Tag

## Zutaten

- 500 g Schweinefleisch in Würfeln (Aus der Schulter)
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 200 g Rundkornreis (Wie bei einem Risotto)
- 1 kleine grüne Paprikaschote in groben Würfeln
- 1 kleine rote Paprikaschote in groben Würfeln
- 1 kleine gelbe Paprikaschote in groben Würfeln
- 2 - 4 frische Tomaten in Würfeln (Tomate concassée)
- ½ kleine Chili Schote, fein gewürfelt
- 2 El Tomatenmark
- Ca. ¾ l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 2 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, Chili

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Zwiebeln, die Chili Schote und den Knoblauch in etwas Olivenöl glasig angehen lassen und das Fleisch dazu geben.

### Schritt3

Alles 3 - 4 min. auf heller Flamme, unter ständigem Rühren anbraten.

#### **Schritt4**

Dann folgt der gewaschene Reis, der ebenfalls 2 - 3 min. zusammen brät.

#### **Schritt5**

Rosenpaprika und Tomatenmark dazu und alles mit der Brühe aufgießen. Zunächst für ca. 40 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen geben, oder eben auf dem Herd leise simmern lassen.

#### **Schritt6**

Dann kommt erst der Paprika für weitere 10 min. dazu, der nicht zerfallen sollte. Zuletzt,, kurz vor dem Servieren, die Tomatenwürfel unter heben, nachschmecken.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

Das Serbische Reisfleisch mit einer Fleischgabel auflockern und rustikal zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** frisch, für jeden tag, preiswert, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/serbisches-reisfleisch/>