

Thüringer Reiter-Fleisch

Für zwei Personen

400 g gewürztes Hackfleisch	150 g Basmatireis	3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	4 Tomaten	1 Lorbeerblatt
1 EL Nelken	3 Zweige glatte Petersilie	3 Eier
2 TL Kümmel	2 TL Majoran	2 TL Paprikapulver
4 EL saure Sahne	400 ml Rinderfond	Butter, Salz, Pfeffer

Eine Zwiebel abziehen und mit den Nelken spicken. Diese Zwiebel zusammen mit dem Basmatireis und dem Lorbeerblatt in kochendes Salzwasser geben und den Reis gar kochen. Die verbliebenen Zwiebeln abziehen und fein hacken. Zwei Knoblauchzehen abziehen und ebenfalls hacken. Tomaten halbieren, den Strunk herausschneiden und ebenfalls in Würfel schneiden. Das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln, Knoblauchwürfeln, Kümmel, Majoran, saurer Sahne, den Eiern und Paprikapulver vermengen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Die verbliebene Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und pressen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Hackmasse darin anbraten. Die Tomaten und die gepresste Knoblauchzehe ebenfalls dazugeben und mit anbraten. Den Rinderfond aufgießen und köcheln lassen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Die Zwiebel und das Lorbeerblatt aus dem Reis entfernen, ein Stück Butter einrühren und auf Tellern anrichten. Das „Thüringer Reiterfleisch“ auf den Reis geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Christian Gräser am 04. März 2013