

Scharfes Reisfleisch mit Schweine-Filet

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	Salz	grober, schwarzer Pfeffer
5 EL Olivenöl	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 EL Pinienkerne	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
1/2 Peperoni	1 TL Curry	400 ml Fleischbrühe
150 g Langkornreis		

Das Fleisch in daumengroße Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in einem großen Topf mit Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und bei Seite stellen. Die Zwiebeln schälen, fein schneiden und in dem verbliebenen Fett goldbraun anbraten. Gepressten Knoblauch, Pinienkerne, kleingehackten Thymian und Rosmarin, sowie klein geschnittene Peperoni und Curry dazugeben. Mit der Brühe auffüllen, den Reis dazugeben und zwanzig Minuten kochen lassen. Immer wieder mit dem Kochlöffel am Topfboden entlang fahren, damit nichts anbrennt. Wenn die Brühe eingekocht ist, die Filetwürfel dazugeben, fünf Minuten erwärmen und anrichten. Dazu passt gut Endivien-Salat.

Vincent Klink Mittwoch, 23. Januar 2008