

Scharfes Reis-Schweine-Fleisch mit Rübchen-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Schweinefilet	Salz, Pfeffer	4 EL Olivenöl
3 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Peperoni
1 EL Tomatenmark	2 EL Curry	300 ml Fleischbrühe
100 g Langkornreis	500 g Rübchen	1 Schalotte
2 EL Butterschmalz	60 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund glatte Petersilie

Das Fleisch in 2 cm große Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in einem großen Topf mit 2 EL Olivenöl von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und bei Seite stellen. Die Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Im Fleischtopf mit 2 EL Olivenöl Zwiebeln anschwitzen, Knoblauch zugeben. Peperoni, Tomatenmark und Curry untermischen und mit Brühe auffüllen. Den Reis dazugeben und ca. 20 Minuten kochen lassen. Immer wieder umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Die Rübchen schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butterschmalz anschwitzen. Die Rübchen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt weich dünsten. Dabei immer wieder umrühren, evtl. ca. 60 ml Gemüsebrühe zugeben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Petersilie unter gegarten Rübchen mischen und abschmecken. Wenn der Reis weich ist und die Brühe eingekocht ist, die Fleischwürfel wieder zugeben und noch ca. 5 Minuten garen. Das Reisfleisch abschmecken und zusammen mit den Rübchen anrichten.

Vincent Klink 07. Februar 2013