

# Paprika-Reis-Schweine-Fleisch

## Für 4 Personen

600 g Schweinefilet	Salz	Pfeffer
4 EL Olivenöl	4 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Peperoni	2 EL Tomatenmark	2 EL Curry
500 ml Fleischbrühe	200 g Langkornreis	1 rote Paprika
1 gelbe Paprika	1 EL Butterschmalz	

Das Fleisch trocken tupfen, in 2 cm große Stücke schneiden. Fleischstückchen mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen, Die Fleischstückchen darin von allen Seiten anbraten. Anschließend das Fleisch aus dem Topf nehmen und kurz warmhalten.

Die Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein schneiden. Peperoni halbieren, die Kerne ausstreichen und das Fruchtfleisch waschen, trocken tupfen und fein hacken.

Restliches Olivenöl im Bratfett erhitzen. Die Zwiebeln darin anbraten. Knoblauch zugeben. Peperoni, Tomatenmark und Curry untermischen.

Die Brühe angießen und aufkochen lassen. Den Reis unter Rühren einstreuen und unter gelegentlichem Rühren bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Paprikaschoten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne in Butterschmalz die Paprikawürfel kurz anbraten.

Sobald der Reis weich und die Brühe eingekocht ist, die Fleischwürfel und Paprika untermischen und alles noch weitere ca. 5 Minuten sacht garen.

Das Reisfleisch abschmecken und anrichten.

Vincent Klink am 01. November 2018