



Wiener Reisfleisch

Mit dem Wiener Reisfleisch wird der Einfluss der ungarischen Küche auf die wienerische deutlich, wie beim Gulasch wird das Fleisch mit viel Zwiebeln und Paprika geschmort. Ergänzt wird es mit Reis und Peperoni und zu einem Eintopf gekocht, der dem Pilaw sehr ähnlich ist und damit auch auf den Einfluss der nahöstlichen und türkischen Küche auf die Wiener Küche hinweist.

Das kräftige und würzige Wiener Reisfleisch ist auch heute noch ein Klassiker in gutbürgerlichen Restaurants und wird vor dem Verzehr meist mit reichlich Käse bestreut.

Zutaten (2-3 Portionen)

300g	Schweinsvoressen von der Schulter
80g	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
2Tl	Tomatenmark
1El	Pul biber oder mildes Paprika
1dl	Weisswein
1El	Weinessig
1Tl	Dijon-Senf
2	Lorbeerblätter
1Tl	Kümmel
~4dl	Hühnerbouillon
1	rote Spitzpeperoni, ca. 150g
140g	Langkornreis
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Fleisch 1 Stunde vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Evtl. etwas kleiner schneiden, die Würfel sollten höchstens 2cm gross sein. Fleisch sogleich salzen und pfeffern. Zwiebel sehr grob hacken, Peperoni halbieren, die weissen Häutchen und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch zu kurzen, ca. 5mm breiten Streifen schneiden.

Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen und das Voressen darin anbraten. Bei grösseren Mengen das Fleisch portionenweise anbraten, sonst zieht es Saft. Fleisch in einen Schmortopf geben.

Temperatur reduzieren, Zwiebeln und Knoblauch in die Pfanne geben 7 bis 8 Minuten dünsten, dabei nehmen die Zwiebeln auch den Bratensatz vom Fleisch auf. Tomatenmark und Pul biber zugeben, verrühren und kurz mitdünsten. Wein und Essig zugliessen, Senf, Kümmel und Lorbeerblätter zugeben, gut verrühren, leicht einkochen lassen und zum Fleisch geben.

Bouillon zum Fleisch giessen, das Fleisch sollte in reichlich Bouillon schwimmen, damit später genügend Flüssigkeit zum Garen des Reises vorhanden ist. Zugedeckt 2 Stunden leicht köcheln lassen.

Peperoni in Bratbutter ca. 15 Minuten dünsten.

Peperoni und Reis zum Fleisch geben und mit Deckel 25 Minuten köcheln lassen. Dabei den Deckel möglichst nie abheben. Der Sud sollte zum Schluss ganz eingekocht, das Reisfleisch aber noch sehr feucht sein. Allenfalls offen weiterkochen und dabei aufrühren, damit der überschüssige Sud ausdampft.

Reisfleisch anrichten und nach Belieben mit Käse bestreuen und mit ein paar Peperoniwürfelchen garnieren.









