

Reisfleisch

Zutaten für vier Portionen:

- 500 g Schweinehalsgrat (in mittelgroße Würfel geschnitten)
- 250 g Reis
- 250 g Erbsen (tiefgekühlt)
- ca. 500 ml Gemüsebrühe
- 3 Paprikaschoten (rot)
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- Butterschmalz
- Salz
- Currypulver
- Parmesan

Zwiebeln würfeln und in einem Topf mit etwas Butterschmalz leicht andünsten. Die entkernten und in feine Streifen geschnittenen Paprika dazu geben und andünsten. Dann das Fleisch in den Topf geben und etwas anbraten. Den fein geschnittenen Knoblauch und den Reis dazu tun und anschwitzen. Mit Curry würzen.

Die Brühe mit Salz abschmecken und angießen. Alles gut umrühren und bei geschlossenem Deckel bei milder Hitze schmoren. Etwa zehn Minuten, bevor der Reis gar ist, die aufgetauten Erbsen dazu geben, umrühren und alles fertig kochen lassen.

Vor dem Servieren mit Parmesan bestreuen.