



Pikantes Reisfleisch mit Bergkäse

Timing ist alles: Sowohl beim Kochen des Reisfleischs als auch beim Einfinden rund um den Tisch. Dann hat es das Zeug zum Lieblingsgericht.

(Aus dem Buch: „Die Jahreszeiten Kochschule – Winter“ von Richard Rauch und Katharina Seiser, Brandstätter Verlag)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

600 g Schweinefleisch ohne Schwarte (z.B. Schulter, Schopf) · 2 Zwiebeln (ca. 200 g) · 1 Knoblauchzehe · 70 g luftgetrockneter, geräucherter Bauchspeck (Hamburgerspeck) · 1 frische rote Chilischote · 1 Zweig Thymian · 70 g Schmalz S. 108 · Salz · schwarzer Pfeffer · 3 EL Paradeisermark · 50 ml Apfelessig · 1 l Rindssuppe S. 68 · 200 ml gehackte Paradeiser (Polpa, Konserve) · 2 Lorbeerblätter · 2 EL edelsüßes Paprikapulver · 220 g Langkornreis · 1 Zweig Petersilie · 1 Zweig Majoran · 1 unbehandelte Limette · ca. 50 g mittelkräftiger (nicht zu alter) Bergkäse ·

1. Schweinefleisch in 2×2 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, feinschneiden. Bauchspeck klein würfeln. Chili schote längs halbieren, Samen entfernen, Chili fein hacken. Thymianblätter abstreifen, hacken.
2. Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf im Schmalz anschwitzen. Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, anbraten. Bauchspeck dazugeben, glasig mitbraten, Paradeisermark dazugeben, kurz rösten, mit Apfelessig ablöschen. Rindssuppe, Polpa, Chili, Thymian, Lorbeerblätter und Paprikapulver dazugeben.
3. Ca. 20 Minuten am Herd offen langsam köcheln lassen.
4. Reis zugeben, ca. 30 Minuten mit geschlossenem Deckel garen. Der Reis sollte die Flüssigkeit zum Großteil aufnehmen.
5. Petersilie und Majoran abzupfen, fein hacken.
6. Mit Salz, Pfeffer, Petersilie, Majoran und fein abgeriebener Limettenschale würzen und abschmecken. Bergkäse über das Reisfleisch reiben.