

# Reisfleisch mit Gemüse



**Rezept:** 0091      **Liste:** 9.3.9. Hauptspeise mit Schweinefleisch  
**Kategorie:**      Schwein, Reis, Gemüse,  
**Quelle:**            CookBack

## Rezeptbeschreibung

Das Schweinefleisch in Würfel von ca. 2 cm scheiden und in einen Topf mit dem Olivenöl gut anbraten.

Währenddessen den Staudensellerie säubern und in feine Würfel schneiden, die etwa die Größe der Erbsen entsprechen. Den Reis abspülen und zu dem Fleisch geben, ebenfalls mit anrösten. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen, Chili und Knoblauch zugeben. Die Brühe angießen und alles bei mittlerer Hitze und zudeckten Topf für 15 - 20 Minuten köcheln lassen.

In dieser Zeit Majoran, Kümmel, Senfkörner, Garam Masala und die Roten Beeren in einen Mörser zerstoßen und vermengen. Ebenfalls in den Topf zusammen mit dem Staudensellerie geben, die Sahne zugeben und alles für weitere 20 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. 5 Minuten vor Kochende die Erbsen unterheben und die letzte Zeit mit gar werden lassen. Nach Geschmack noch mal mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Deckel abnehmen und evtl. bei noch zu viel Flüssigkeit diese einreduzieren lassen.

Auf Teller servieren und Parmesan rüber reiben. Wer möchte reicht noch einen einfachen Blattsalat dazu.

## Zutatenliste für 2 Personen

250 g Schulter / Nacken Schwein  
100 g Langkornreis / Wildreis  
150 g TK-Erbsen  
80 g Staudensellerie  
50 ml Sahne  
300 ml Rinderfond  
50 g Parmesankäse Stück  
1 kleine Chilischote, fein gewürfelt  
2 Knoblauch Zehen, fein gewürfelt  
1 TL Majoran  
1 TL Garam Masala  
1 TL Senfkörner  
 $\frac{1}{2}$  TL Rote Beeren  
 $\frac{1}{4}$  TL Kümmel  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer