

Pikantes Reisfleisch aus Rindfleisch



Foto: sil007 - Fotolia.com

Zubereitung:

Für das **Pikante Reisfleisch** das Rindfleisch und Zwiebel würfelig schneiden und zusammen in heißem Öl anbraten. Paprika kleinwürfelig schneiden, beigegeben und mit Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer würzen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Mit Wasser auffüllen und ca. 40 Minuten weich dünsten. Inzwischen Reis garen und zum Fleisch mischen.

Tipp:

Mit grünem Salat servieren.

Kochdauer: 30 bis 60 min
Schwierigkeit: Hobby-Koch
Menüart: Hauptspeise
Region: Österreich

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Rindfleisch (Hals oder Schulter)
- 1 Stück Zwiebel
- 2 EL Öl
- 2 Schoten Paprika (rot und grün)
- 3 EL Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 1/8 l Rotwein
- 2 Tassen Reis