

Reis Rezepte

Puten Reisfleisch Mit Rahmgurkensalat

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Pute, Reis, Salat

400 g	Putenbrust	2	Knoblauchzehen
1	Zwiebel		Kümmel
1	Essl. Butterschmalz		Majoran
	Je ½ gelber, roter und		Etwas Zitronenzeste
	- grüner Paprika	1	Essl. Edelsüßer Paprika
150 g	Frische Champignons	3/4	Liter Rindsuppe (oder Wasser); ca.
1	kleine Pfefferoni	100 g	Frisch geriebener Parmesan
300 g	Rundkornreis		Salz, Pfeffer

FÜR DEN RAHMGURKENSALAT

2	kleine Salatgurken	1	Essl. Pflanzenöl
1	Teel. Gehackte Dille	1	Msp. Paprikapulver
1	Knoblauchzehe		Salz, Pfeffer
200 ml	Sauerrahm	1	Teel. Schwarzer Sesam
3	Essl. Weißweinessig		

Fleisch in etwa 1 ½ cm-Würfel schneiden. Paprika von Kernen und Häuten befreien und in etwa 1 cm-Würfel schneiden. Champignons waschen und vierteln, Knoblauch schälen. Zwiebel schälen, fein schneiden. In einem Topf Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin glasig anschwitzen. Paprikawürfel, Champignons, Knoblauch zugeben und kurz mitschwitzen. In einer Pfanne das mit Salz gewürzte Fleisch anbraten und zum angeschwitzten Paprika-Champignongemüse geben. Bratensatz ablöschen mit etwas Wasser ablöschen und ebenfalls in den Topf leeren. Paprikapulver einrühren, mit Rindsuppe auffüllen, mit Pfefferoni, Salz, Kümmel, Majoran und etwas Zitronenzeste würzen. Reis begeben und zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten dünsten. Bei Bedarf Flüssigkeit nachgeben. Für den Salat Gurken schälen, halbieren und entkernen, blättrig schneiden, salzen und einige Zeit stehen lassen. Gurken gut ausdrücken und mit den restlichen Zutaten marinieren. Puten-Reisfleisch anrichten, mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Mit dem Rahmgurkensalat servieren.