

Rezept

## Reisfleisch vom Wammerl

Ein Rezept von Reisfleisch vom Wammerl, am 16.03.2025

### Zutaten

#### Für das Reisfleisch

- |  |   |
|--|---|
| <b>250 g</b> Zwiebeln  | <b>50 g</b> durchwachsener Räucherspeck                 |
| <b>550 g</b> Schweinebauch (ersatzweise Schweineschulter)        | <b>1 EL</b> Schweineschmalz                             |
| <b>1 EL</b> edelsüßes Paprikapulver                              | <b>1 EL</b> Tomatenmark                                 |
| <b>2</b> Knoblauchzehen  | <b>1 TL</b> rosenscharfes Paprikapulver (nach Belieben) |
| <b>½ TL</b> gemahlener Kümmel (ersatzweise gemahlener Koriander) | <b>1</b> Lorbeerblatt                                   |
| <b>1 Stück</b> Parmesanrinde (nach Belieben)                     | <b>1 TL</b> getrockneter Majoran                        |
| <b>250 g</b> Langkornreis  | Salz  |
|  | <b>1,2 l</b> Rinderbrühe                                |
|  | <b>30 g</b> Parmesan                                    |

#### Für den Salat

- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| <b>1</b> Endiviensalat                             | <b>6</b> kleine Essiggurken      |
| <b>1 EL</b> Aceto balsamico bianco                 | <b>1 EL</b> Gurkenwasser         |
| <b>1 Msp.</b> Estragonsenf (ersatzweise Dijonsenf) | Zucker                           |
| Salz   | weißer Pfeffer (frisch gemahlen) |
| <b>5 EL</b> Sonnenblumenöl                         |                                  |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 815 kcal

### Zubereitung

1. Für das Reisfleisch die Zwiebeln schälen. Speck und Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Den Schweinebauch kalt abspülen und in grobe Würfel schneiden.
2. Das Schmalz in einem beschichteten Topf erhitzen und den Speck darin auslassen. Die Zwiebeln zugeben und bei kleiner Hitze langsam goldbraun anbraten.
3. Den Topf von der Herdplatte nehmen, Tomatenmark und Paprikapulver dazugeben, unterrühren und die Fleischstücke einlegen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Lorbeerblatt, Kümmel, Majoran, Salz und nach Belieben die Parmesanrinde mit in den Topf geben.

4. Den Topf wieder auf die Herdplatte stellen, den Inhalt kurz aufkochen lassen, 700 ml Brühe dazugießen und das Fleisch anschließend bei kleiner Hitze zugedeckt 30-40 Min. schmoren, dabei öfter umrühren.

---

5. Nach der Schmorzeit 500 ml Brühe angießen, dieses salzen und den Reis dazugeben. Die Flüssigkeit nochmals aufkochen lassen und den Reis darin zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 20 Min. garen. Perfekt ist es, wenn das Reisfleisch sich trocken anfühlt, aber nicht trocken schmeckt. Den Parmesan fein reiben.

---

6. Inzwischen für den Salat Endiviensalat putzen, in einzelne Blätter teilen, waschen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Essiggurken sehr fein würfeln. Essig, Gurkenwasser, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in eine Salatschüssel geben und verrühren. Die Gurkenwürfel dazugeben und das Sonnenblumenöl mit einem Schneebesen unterschlagen. Endiviensalat zur Marinade geben und gut damit vermischen.

---

7. Parmesanrinde aus dem Reisfleisch entfernen, das Reisfleisch auf vier Tellern anrichten und mit Parmesan bestreuen. Salat in separaten Schüsseln dazu servieren.