

## REISFLEISCH



### ZUTATEN: (4-6 Personen)

1 Stk Zwiebel  
200g Schweinefilet  
½ El Tomatenmark  
½ El Paprikapulver Edelsüß  
Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel, Knoblauch  
300g Langkornreis  
600g Wasser, Gemüsefond oder Rindsuppe  
je ½ roter und gelber Paprika in 0,5cm Würfel geschnitten  
200g Champignons geviertelt  
120g Erbsen Tk wenn vorhanden  
2El geriebener Parmesan

### ZUBEREITUNG:

Dampfbackofen mit Brotbackstufe auf 240° vorheizen. Kasserolle mit etwas Öl vorheizen. Nun den Zwiebel und das Fleisch begeben und mit den Gewürzen ca. 10 Minuten anbraten. Tomatisieren DARAUF Reis begeben und mit Flüssigkeit aufgießen. Deckel DARAUF geben und bei 150° mit CircoTherm mit geringer Dampfunterstützung oder IntervallDampf garen. (ca. 35-40 Minuten) 10 Minuten vor Garende die Paprikaschoten, Champignons und Erbsen begeben.  
Fertig garen.

Zum Schluss den Parmesan begeben und Abschmecken.

Mit Funktion Warmhalten kann das Gericht warm gehalten werden ohne Qualitätsverlust