

Curryreisfleisch

2 Portionen

Das brauchst du:

200g Schweinefleisch
2EL Öl
200ml Wasser
Suppenwürze
100g Frühlingszwiebeln oder Lauch
100g roter Paprika
150g Zucchini
3EL Curry
ein wenig Kurkuma
125g Crème fraîche

125g Reis
350ml Wasser
Suppenwürze

So wird's gemacht:

200g Schweinefleisch klein schneiden. Frühlingszwiebeln, Paprika und Zucchini ebenfalls klein schneiden.

--

Geschnittenes Fleisch in 2 Esslöffel Öl scharf anbraten. Anschließend mit 200ml Wasser ablöschen und etwas Suppenwürze dazu rühren. Zugedeckt auf kleiner Flamme 20 Minuten köcheln lassen. Dann das kleingeschnittene Gemüse zugeben und zusammen so lange köcheln lassen, bis alles weich ist. 3 Esslöffel Curry, etwas Kurkuma und 125g Crème fraîche einrühren. Noch einmal aufkochen und unter Rühren etwa 2 Minuten weiterkochen lassen. Wenn nötig, jetzt nachwürzen.

--

Während das Fleisch kocht, den gewaschenen Reis mit 350ml Wasser und etwas Suppenwürze weichkochen.

--

Sobald beides fertiggekocht ist, den Reis mit der Sauce vermischen.

--

Mit Salat serviert.