



R e z e p t

Arroz Brut

Zutaten für 6 Personen

- 500 g Schweinefleisch, vom Nacken oder von der Schulter
- 250 g grüne Bohnen
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Tomaten
- 250 g Champignons
- 1 EL Paprikapulver
- 5 Körner Piment
- 1 TL Zimt
- 250 g Rundkornreis, wie für Paella
- 800 ml Hühnerbrühe
- ca.400 ml Wasser
- 1 EL gehackte Petersilie
- Schweineschmalz, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Das Schweinefleisch in spielwürfel-ähnliche Stücke schneiden, Champignons in ähnliche Größen. Grüne Bohnen in 2 cm lange Stücke. Zwiebeln klein würfeln, Knoblauch fein hacken.
- Tomaten halbieren und auf einer feinen Reibe so reiben, dass das Fruchtfleisch zerrieben wird und die Haut übrigbleibt. Haut danach wegwerfen.
- Schweinefleisch in etwas Schmalz hell anbraten, dabei salzen und pfeffern.
- Aus dem Topf nehmen und beiseitelegen. Etwas Schmalz nachgeben und Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig dünsten. Dann die Bohnen kurz mitdünsten, anschließend die Champignons und zum Schluss die Gewürze.
- Schweinefleisch wieder in den Topf geben. Nach 5 Minuten auch den Reis zufügen und kurz mitbraten
- Mit der Brühe und 200 ml Wasser aufgießen, Tomaten ebenfalls dazugeben. Herzhaft salzen, zum Kochen bringen und 10 Minuten offen köcheln.
- Dann nach eigener Einschätzung restliches Wasser zufügen. Das Ganze sollte ziemlich sumpfig sein. Noch einmal aufkochen, Deckel auflegen und die Hitze abschalten.15 Minuten quellen lassen. Petersilie locker unterheben und zum Servieren vielleicht noch mit etwas Olivenöl beträufeln.

„Alles in Butter“ vom 7. September 2024

Autor: Helmut Gote

Redaktion: Heiko Hillebrand