



BeO-Kochtipp

Reis-Pilaw

Zutaten

100 g	Speckwürfel
1	Zwiebel
400 g	Rindfleisch
250 g	Reis
2	Tomaten
0.5 Glas	Rotwein
7.5 dl	Wasser
2	Fleischbouillonwürfel
	Pfeffer

Zubereitung

Speckwürfel glasig braten, fein gehackten Zwiebel zugeben und dämpfen. Gehacktes oder geschnetztes Rindfleisch dazugeben und 10 – 20 Minuten schmoren lassen. Reis hinzufügen und kurz andämpfen. Tomaten in kleine Würfel schneiden und beifügen. Mit Rotwein und Wasser ablöschen. Fleischbouillonwürfel zugeben, eventuell nachwürzen mit Pfeffer und alles auf kleinem Feuer höchstens 30 Minuten köcheln lassen.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

