

Reisfleisch von Scubi

Mengen für 10 Personen

1.0 Liter Milch	
10 Stück Knoblauchzehen	
650 g Zwiebeln	
0.00 TL Salz	Schweineschmal oder Kokosfett
750 kg Langkornreis	1. Das Schweinefleisch in Mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Die Knoblauchzehen abziehen und klein Würfeln. Die Knoblauchzehen schlälen und in feine Scheiben schneiden.
1.8 kg Geschnetzelte Schweinefleisch	2. 180g Schmalz im Kessel schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch darin bei milder Hitze glasig dünsten. Das Fleisch dazugeben, gut mit den Zwiebeln vermischen und etwas Farbe annehmen lassen. Paprikapulver einrühren. Das Wasser zugießen, aufkochen lassen und den Eintopf bei geringer Hitze etwa 20 Minuten zugedeckt garen.
10 g Paprika	3. Reis und Paprikastreifen einrühren und - am besten zugedeckt-bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten garen, bis der Reis fast ganz Flüssigkeit aufgesogen hat. Zwischendruck kontrollieren, ob genug Flüssigkeit vorhanden ist, und gegebenenfalls, ergänzen.
1.25 TL Salz	Reisfleisch am Ende gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken
0.00 kg Pfeffer	Beigeben