

Kalbsreisfleisch

Für 4 bis 6 Personen

2 EL Schmalz
½ Tasse gewürfeltes, gepökeltes
Schweinefleisch, ½ cm dicke
Würfel (60 g)
1 kg Kalbsschulter ohne Knochen
oder ein Stück vom Hals oder
von der Brust, in große (3–4 cm)
Würfel geschnitten

1 TL Salz
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1 Tasse feingehackte Zwiebeln
½ TL ungarischer Delikateß- oder
Edelsüßpaprika
1 Tasse Hühnerbrühe, frisch,
aus Würfeln oder Konserve
1 Tasse ungekochter Reis
2 EL geriebener Parmesankäse
(nach Belieben)

Den Backofen auf Mittelhitze (180°) vorheizen. Das Schmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen und darin das Pökelfleisch von allen Seiten anbräunen, es dann aus dem Fett herausheben und zum Abtropfen auf eine doppelte Lage Küchenkrepp geben.

In dem heißen Schmalz werden nun die mit Küchenkrepp abgetrockneten Kalbfleischwürfel von allen Seiten angebräunt. Man hebt sie danach in eine Kasserolle und bestreut sie gleichmäßig von allen Seiten mit Salz und Pfeffer.

Das Fett wird bis auf eine dünne Schicht aus der Pfanne gegossen und darin die Zwiebeln unter gelegentlichem Umrühren 8 bis 10 Minuten lang leicht gebräunt. In die vom Herd genommene Pfanne streut man anschließend den Paprika und verrührt ihn sorgfältig mit den Zwiebeln. Dann füllt man mit Hühnerbrühe auf, bringt das Ganze zum Kochen und löst mit dem Holzlöffel alle Bratenreste von der Pfanne. Die Brühe mit den Zwiebeln sowie das angebräunte Pökelfleisch werden zu den Kalbfleischwürfeln geschüttet und verrührt.

Man bringt den Kasserolleninhalt auf dem Herd zum Kochen und läßt ihn für etwa 50 Minuten im Rohr fest zugedeckt schmoren, bis das Fleisch halb weich ist.

Dann wird der Reis dazugegeben, und die Kasserolle muß noch einmal für etwa ½ Stunde in den Backofen. Man rührt währenddessen ein- oder zweimal um und fügt bei Bedarf 1 oder 2 EL Wasser beziehungsweise Hühnerbrühe nach.

Vor dem Anrichten die Hälfte des Parmesans daruntermengen und den restlichen Teil darüberstreuen. Es schmeckt aber auch ohne Käse ausgezeichnet.