

Kroatisches Reisfleisch

2 Paprikaschoten (rot und gelb)
1 Gemüsezwiebel
5 Schweinenackensteaks
1 TL Salz
2 TL Pfeffer
1 EL Paprika, rosenscharf
3 EL Honig, flüssig



750 ml Wasser
2 EL Ajvar, scharf
2 TL Gemüsebrühe
220 g Reis
4 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
150 g Sahnejoghurt



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Paprika vierteln, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden.
Gemüsezwiebel schälen, halbieren und mit dem kleinen Küchenhobel in feine Ringe hobeln.

Paprika, Gemüsezwiebel und Paprika mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Honig in der großen Nixe gut durchmischen.

Fleisch in schmale Streifen schneiden und im Ofenzauberer verteilen.
Die Paprika-Zwiebel-Masse gleichmäßig über das Fleisch verteilen.

Im vorgeheizten Backofen in mittlerer Schiene bei **230 Grad Ober-/Unterhitze**
ca. **30 min.** garen.

Kurz vor Ende der Garzeit Wasser aufkochen lassen, Ajvar und Brühe einrühren, Reis dazugeben und gut verrühren. Die Reis-Brühe über die vorgegarte Fleischmasse gießen und gut unterrühren.

Im noch heißen Backofen die Temperatur auf **180 Grad Ober-/Unterhitze** herunterschalten und weitere **30-40 min.** weitergaren.

Knoblauch schälen, fein hacken und mit Olivenöl vermischen. Nach Ende der Garzeit über die Reis-Fleisch-Masse verteilen und wieder alles gut vermengen. Ggf. nochmal **10 min.** weitergaren lassen, wenn der Reis noch nicht weich genug ist.

Das Reisfleisch nochmal gut durchrühren, mit je einem Esslöffel Sahnejoghurt servieren und mit Petersilie bestreuen.