

Paprika-Reistopf mit Fleischkäse in Weinbrandsauce

300 g	Fleischkäse
300 g	Reis
4	Paprikaschoten
2	Zwiebeln, rote
4	Knoblauchzehen
700 ml	Gemüsebrühe
80 ml	Weinbrand oder Gin
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Paprikapulver, edelsüßes
1 EL	Korianderpulver
2 EL	Oregano
1 EL	Majoran
1 Prise	Chiliflocken
2 EL	Olivenöl zum Braten
	Pfeffer
200 g	Ziegenfrischkäsetaler



Paprika in Stücke schneiden,
Zwiebel in Streifen schneiden,
Knoblauch fein hacken,
Fleischkäse würfeln.

Reis aufsetzen.

In einem großen Topf das Olivenöl erhitzen,
Fleischkäse mit Paprikastreifen etwa 4 Minuten anbraten,
Zwiebeln und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten,
Tomatenmark mit Paprikapulver und Korianderpulver hinzugeben und kurz mit rösten.
Mit Weinbrand ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen.
Oregano, Majoran und Chiliflocken dazugeben und aufkochen.
bei mittlerer Hitze etwa 12 Minuten köcheln lassen,
Beim Garen aufpassen, dass die Flüssigkeit nicht komplett verkocht.
Zum Schluss Reis untermischen,
mit Weinbrand, Pfeffer und Salz abschmecken.

Bei Servieren jeweils einen Ziegenfrischkäsetaler auf den Teller geben, mit Reistopf auffüllen.