

Reisfleisch

Selbstgemachter Fond, zartes Fleisch, cremige Konsistenz: ein gutes Reisfleisch ist ein kleines Meisterwerk. Während Wiener Reisfleisch auf ungarischen Einflüssen beruht und traditionell mit Schweinefleisch gemacht wird, habe ich in meiner Zeit in Österreich vor allem die Rezept-Variante mit Lamm lieben gelernt. Denn obwohl immer noch Hausmannskost, hebt dies das Reisfleisch noch einmal auf ein ganz anderes Level. Also wenn du an einem kühlen Wochenende einmal ein paar Stunden Zeit hast: Lass dich von diesem Rezept verzaubern.



Reisfleisch | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (6 Portionen): 1 Kilo Lammschulter | 500 Gramm Knochen
| 1,4 Kilogramm Zwiebeln | 400 Gramm Langkornreis (z. B.
Basmati) | 1 rote Paprika | 140 Gramm Butter | 12
Knoblauchzehen | 3 Liter Wasser | 100 Milliliter Weißwein | 4
Esslöffel Apfelessig | 1 Teelöffel Pfefferkörner | 6 Piment-
Körner | 3 Lorbeerblätter | 1 Esslöffel Senf | 3 Esslöffel
Paprikapulver | 2 Esslöffel Majoran | 1 Esslöffel Kümmel |
Salz | Scharfes Topping (z. B. Chili-Salsa oder einfach pure
Chilies)



Reisfleisch | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (5,5 Stunden): 1. Eine große Zwiebel ungeschält vierteln und in einen großen Topf geben. 2. Restliche Zwiebeln schälen (Schale und Abschnitt aufbewahren). 3. Lammschulter parieren (Abschnitt aufbewahren) und zurück in den Kühlschrank geben. 4. Abschnitte zur ungeschälten Zwiebel in den Topf geben und zusammen mit den Knochen und 20 Gramm Butter anbraten, bis Röstaromen entstehen. 5. Mit Weißwein ablöschen, Pfefferkörner, Piment und Lorbeer dazugeben und mit drei Litern Wasser auffüllen. Fond mit geschlossenem Deckel zwei Stunden auf kleiner Flamme köcheln lassen. 4. Die geschälten Zwiebeln fein würfeln und in einem Topf mit 100 Gramm Butter bei geringer Hitze eine Stunde lang schmoren und zu einer feinen Masse schmelzen lassen. 5. Währenddessen Knoblauchzehen schälen und fein hacken. 6 Paprika waschen, vom Kerngehäuse befreien und in feine Würfel schneiden. 7. Knoblauch und Paprika mit 20 Gramm Butter auf kleiner Hitze 15 Minuten schmoren, dann bei Seite stellen. 8. Solange die Zwiebeln weiter schmoren, könntest du dich jetzt noch um ein scharfes Topping für dein Reisfleisch kümmern. Wie wäre es zum Beispiel mit einer scharfen [Chili-Salsa](#)? 9. Lammschulter in mundgerechte Würfel schneiden und zu den geschmorten Zwiebeln geben, Hitze erhöhen und das Lamm Farbe nehmen lassen. 10. Paprikapulver, Majoran, Kümmel, und Senf dazugeben, dann mit Apfelessig ablöschen. 11. Fond durch ein feines Sieb passieren und circa zwei Drittel zum Lamm geben. Lamm zwei Stunden auf kleiner Hitze köcheln lassen. 12. Basmatireis zum Lamm geben und 15 Minuten lang mitkochen; dabei gelegentlich etwas vom restlichen Fond hinzugeben. 13. Hitze ausstellen, Paprika-Knoblauch-Würze unterrühren und mit Salz abschmecken. 14. Servieren oder zum haltbar machen bei 100° Grad 120 Minuten einkochen (bitte beachte hierzu auch meine [Einkoch-Hinweise](#)).

Du magst es scharf? Dann serviere dein Reisfleisch mit [Chili-Salsa](#)! Jetzt noch mehr [Reisgerichte](#), [österreichische Gerichte](#) und [weitere Fleischgerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 933 Kalorien | 52,3 Gramm Fett | 67,4 Gramm
Kohlenhydrate | 36,3 Gramm Eiweiß