

**Kochen**

**Martin Gehrlein**

**Dienstag, den 15.06.2021**

**Paprikaschnitzel mit Erbsenreis (Risi e Bisi)**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Reis**

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 250 g Langkornreis
- 650 ml Gemüsebrühe
- 2 Möhren
- 150 g Erbsen, frisch oder TK

**Für die Schnitzel**

- 2 Paprikaschoten, rot
- 2 Schalotten
- 4 Schweineschnitzel à ca. 150–175 g
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwa Mehl
- 3 EL Butterschmalz
- etwas Paprikapulver edelsüß
- etwas Paprikapulver rosenscharf
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Lorbeerblatt



**Zubereitung:**

1. **Für den Reis** Zwiebel und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. 1 EL Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauchwürfel darin glasig andünsten. Den Reis zugeben. Mit 450 ml Brühe auffüllen, aufkochen und dann zugedeckt bei schwacher Hitze nach Packungsanleitung ausquellen lassen.
2. Inzwischen Möhren putzen, schälen und in feine Würfel schneiden. Erbsen abbrausen, abtropfen lassen. Möhren und Erbsen etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit unter den Reis mischen und mitgaren.
3. **Für die Schnitzel** den Backofen auf 140 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine weite Auflaufform darin mit erhitzen.
4. Paprika putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Schalotten abziehen und fein schneiden.
5. Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und fein mit Mehl bestäuben. Überschüssiges Mehl abklopfen.
6. Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schnitzel darin von beiden Seiten kurz kräftig anbraten. Mit Paprikapulver nach Geschmack bestäuben. Schnitzel in die Auflaufform in den Ofen geben und nachgaren.
7. Währenddessen übrige Butter im Bratfett in der Pfanne erhitzen. Schalotten darin anbraten. Tomatenmark einrühren und mit anrösten.
8. Paprikastreifen zugeben und kurz anbraten. Mit 1 TL Mehl bestäuben. Mit übriger Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Lorbeer würzen. Offen bei hoher Temperatur unter gelegentlichem Rühren leicht sämig einkochen.
9. Soße abschmecken, über die Schnitzel geben und alles noch kurze Zeit im Ofen ziehen lassen.
10. **Risi-Bisi** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Schnitzeln und Soße anrichten.