

Mein besonderes Familienrezept:

Tomatenreis mit Brätkügelí

Eingereicht von: Jonas S., Jona

„Tomatenreis mit Brätkügelí“ hat schon meine Grossmutter und natürlich auch meine Mutter gekocht. Es war mein Lieblingsessen und erinnert mich (und wohl auch einige ehemalige SchulkollegInnen) an meine Kindergeburtstage, für die es meine Mutter in rauen Mengen kochen „durfte“. Natürlich war es auch das erste Rezept, das ich selbst kochen konnte - noch vor Tomatenspaghetti...

Heute kommt es auch am Büro-Mittagstisch gut an - zumindest wenn keine Vegis dabei sind.

Rezept „Tomatenreis mit Brätkügel“:

Zutaten für 4 Personen:

2,5 Tassen Reis (Carolina o.a.)

1 grosse Zwiebel, fein gehackt

in Butter andünsten

1/2 Tube Tomatenpüree

dazugeben, mitdämpfen

1 Tasse Rotwein

Reis ablöschen, etwas einkochen

6,5 Tassen Wasser

entsprechende Menge Fleischbouillon dazuleeren

500 gr. Kalbsbrät

in kleinen Portionen (1-2 cm Ø) in den Reis „löffeln“, drunterrühren

15 - 20 Minuten kochen lassen, bis der Reis gar ist. (regelmässig umrühren!)

Zum Servieren etwas Reibkäse (z.B. Gruyère) darüberstreuen.