

Bohnen-Gulasch mit Paprika-Reis

Für zwei Personen

Für das Gulasch:

200 g weiße Bohnen	200 g rote Bohnen	1 festkochende Kartoffel
1 rote Paprika, klein	1 grüne Paprika, klein	100 g Speck
150 g Bergwurst	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	1 EL Tomatenmark	100ml Rinderfond
1 EL Weißweinessig	125 ml Rotwein	2 Zweige frischer Majoran
EL Pflanzenöl	Chiliflocken	Salz, Pfeffer

Für den Reis:

150 g Langkornreis	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
1 Zwiebel	300 ml Gemüsefond	Olivenöl

Für das Gulasch:

Speck würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Paprika waschen, entkernen und ebenfalls kleinschneiden. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Alles zusammen in etwas Öl in einem großen Topf anbraten. Das Paprikapulver einstreuen und mit Fond und Rotwein aufgießen. Die Wurst kleinschneiden und zusammen mit den Bohnen dazugeben. Mit Tomatenmark, Chili und Essig abschmecken. Majoran hacken und dazugeben. Ca. 10 min kochen lassen.

Für den Reis:

Die Zwiebel abziehen und die Paprika waschen und entkernen. Beides in feine Würfel schneiden und in etwas Öl anbraten. Den Reis dazugeben, kurz mit braten und mit Gemüsefond aufgießen. Köcheln lassen, bis der Reis bissfest ist.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl-Heinz Martin am 18. Juli 2018