

Wiener Reisfleisch

Weens rijstvlees

500 gr. kalfsvlees
3 - 4 el. botervet
50 gr. mager spek
2 uien
1 tl. zoet paprikapoeder (Edelsüß)
zout
200 gr. langgraanrijst
2 el. tomatenpuree
2 el. zure room
1 el. bloem

Snipper de uien en snij het spek in kleine blokjes. Bak ze samen in het botervet tot de uien glazig worden.

Snij het kalfsvlees in blokjes. Kruid het met zout en het paprikapoeder en doe het in de pan bij de uien. Schep het goed om en laat het vlees dan met het deksel op de pan in haar eigen vocht smoren.

Als het vlees zacht begint te worden giet je er een halve liter kokend water bij. Meng er de tomatenpuree en de rijst onder. Breng het aan de kook en zet het vuur dan laag. Laat het met het deksel op de pan nog eens een klein half uurtje gaan, tot de rijst gaar is en het vocht heeft opgenomen.

Meng de zure room met een el. bloem. Roer het door de rijst en laat het nog een paar minuten afgedekt staan.

Spoel een paar ronde, niet te diepe kommetjes uit met koud water. Vul ze tot de rand met het rijstvlees en druk het lichtjes aan. Stort het op verwarmde borden. Overgiet het met wat sap en bestrooi het eventueel met geraspte kaas. Leg er wat groene salade bij.