



Lukas Betschart

La riseria Testimonial und Stv. Küchenchef, Candrian Catering AG, Zürich

# Inspiration Reis

Kochen im grossen Stil

## Pilaw mit Rindfleisch

Zutaten für 2 Personen:

2 EL Öl  
300 g Rindfleisch zum Kurzbraten  
Salz  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine Zwiebel, gehackt  
1 roter Peperoni/Paprikaschote  
150 g "la riseria" Longgrain Parboiled  
1 TL Kardamompulver  
1 TL Kreuzkümmelpulver  
3 dl Gemüsebrühe  
1 Lorbeerblatt  
Salz

Rindfleisch in Streifen schneiden. Peperoni halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, in Streifen schneiden.

Eine Bratpfanne aufheizen, Öl und Fleisch gleichzeitig zugeben, kräftig anbraten, salzen.

Knoblauchzehen dazupressen, Zwiebeln und Peperoni zufügen, 3 Minuten mitdünsten. Reis, Kardamom und Kreuzkümmel kurz mitdünsten, mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen, Lorbeerblatt zufügen, bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen.

Abschmecken. 2 Minuten zugedeckt stehen lassen.



tutto il mondo del riso.

la riseria

Riseria Taverne SA » Via Ponte Vecchio » CH-6807 Taverne  
www.riseria.ch » T +41 (0)91 935 73 00 » F +41 (0)91 935 73 03

