

## RAMONA SCHÖRGHOFER

Ich habe vor fünf Monaten meine Lehre in St. Virgil begonnen. Gekocht habe ich schon vorher gerne. Wenn ich mit meinen Freunden unterwegs bin, bekommen alle irgendwann Hunger. Meistens wünschen sie sich dieses Rezept. Es ist einfach und man kann variieren, je nachdem was der Kühlschrank hergibt. Es kann auch eine gute Resteverwertung sein. Das Gericht ist jetzt nicht typisch österreichisch. Man könnte es auch orientalisch würzen, oder mit Curry. Ich mag es am liebsten so, wie es meine Mama schon gekocht hat, wenn wir viele waren und es schnell gehen musste. Für mich ist das ein Geschmack meiner Kindheit.

“  
Schmeckt  
nach  
Zuhause  
”

## RAMONAS REISPFANNE

VON RAMONA SCHÖRGHOFER AUS BÜRMOOS

### ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

- 500 g mageres, helles Fleisch  
(Schwein, Pute oder Hendl)
- 100 g bunte Paprika
- 100 g Staudensellerie oder Zucchini
- 100 g Karotten oder gelbe Rüben
- 1 große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch (auch mehr  
je nach Geschmack)
- 120 g Langkornreis
- Butter und Öl zum Anbraten,  
Salz, Pfeffer, evtl. Lorbeerblatt  
etwas Gemüsefond  
frische Petersilie oder andere  
Kräuter nach Belieben

### ZUBEREITUNG

Den Reis gut waschen mit Salz und einem Stück Butter kochen. In der Zwischenzeit Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, sowie das Gemüse je nach Wunsch in Würfel oder Streifen schneiden.

Fleisch mit etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten, herausnehmen. In den Bratensatz ein ordentliches Stück Butter geben, zuerst Zwiebel, dann das restliche Gemüse zufügen, zum Schluss den Knoblauch, alles einige Minuten mitrösten.

Fleisch wieder hinzufügen, mit Gemüsefond aufgießen, einige Minuten weiterköcheln lassen und abschmecken.

Zum Fertigstellen gibt es zwei Varianten, entweder Reis direkt untermischen, oder getrennt anrichten. In diesem Fall die Soße etwas binden. Mit grob gehackten Kräutern bestreuen.



**VIelfalt schmeckt einfach gut**