# Reis mit Pöckelfleisch

Pastırmalı Pilav

2 Gläser Reis
15 Scheiben gewürztes Pöckelfleisch
15 Pilze
2 mittel grosse Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 EL Butter
8 EL Sonnenblumenöl
1 KL edelsüses Paprikapulver
1 ½ KL Salz
3 Gläser Wasser oder Fleischbrühe

# Den Reis im lauwarmem Salzwasser für eine halbe Stunde einlegen. Währenddessen die Pöckelfleischmasse zubereiten.
# Die Zwiebel sehr dünn zuschneiden und in vier Esslöffel Sonnenblumenöl gelb dünsten. Einen halben Zentimeter dick zugeschnittene Pilze und die ganzen Knoblauchzehen hinzugeben. So lange kochen bis die Pilze ihre Flüssigkeit begegeben haben und diese verdunstet ist.
# Danach die dünn Pöckelfleischschnitte, einen halben Kaffeelöffel Salz und rote Paprikapulver hinzugeben. Den Deckel schliessen und 5 Minuten kochen und vom Herd nehmen.
# Den Reis gut mit kaltem Wasser auswaschen und in einen Sieb umfülllen.
# In einem anderen Topf einen Esslöffel Butter und vier Esslöffel Sonnenblumenöl bei mittlerer Hitze erhitzen und vermischen, danach den Reis hineinfüllen.
# Den Reis glasig dünsten und Wasser und Fleischbrühe hinzufüllen. Den Deckel schliessen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten und danach bei niedriger Hitze 10 Minuten und somit insgesamt 20 Minuten kochen.
# Zwischen Deckel und Topf ein Papiertuch einlegen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
# Nach dieser Zeit den Reis und die pastırmalı harç Masse ohne den Reis zu zerdrücken zusammen mischen.
# Den Reis in eine leicht angefeuchtete Schale unter leichtem Pressen einfüllen und in ein Flaches Servierteller wenden und servieren.

Tipp: Wenn die Knoblauchzehen angerizt werden, dann geht der Eigengeruch dem Reis über und hinterlässt keinen unangenehmen Geschmack.