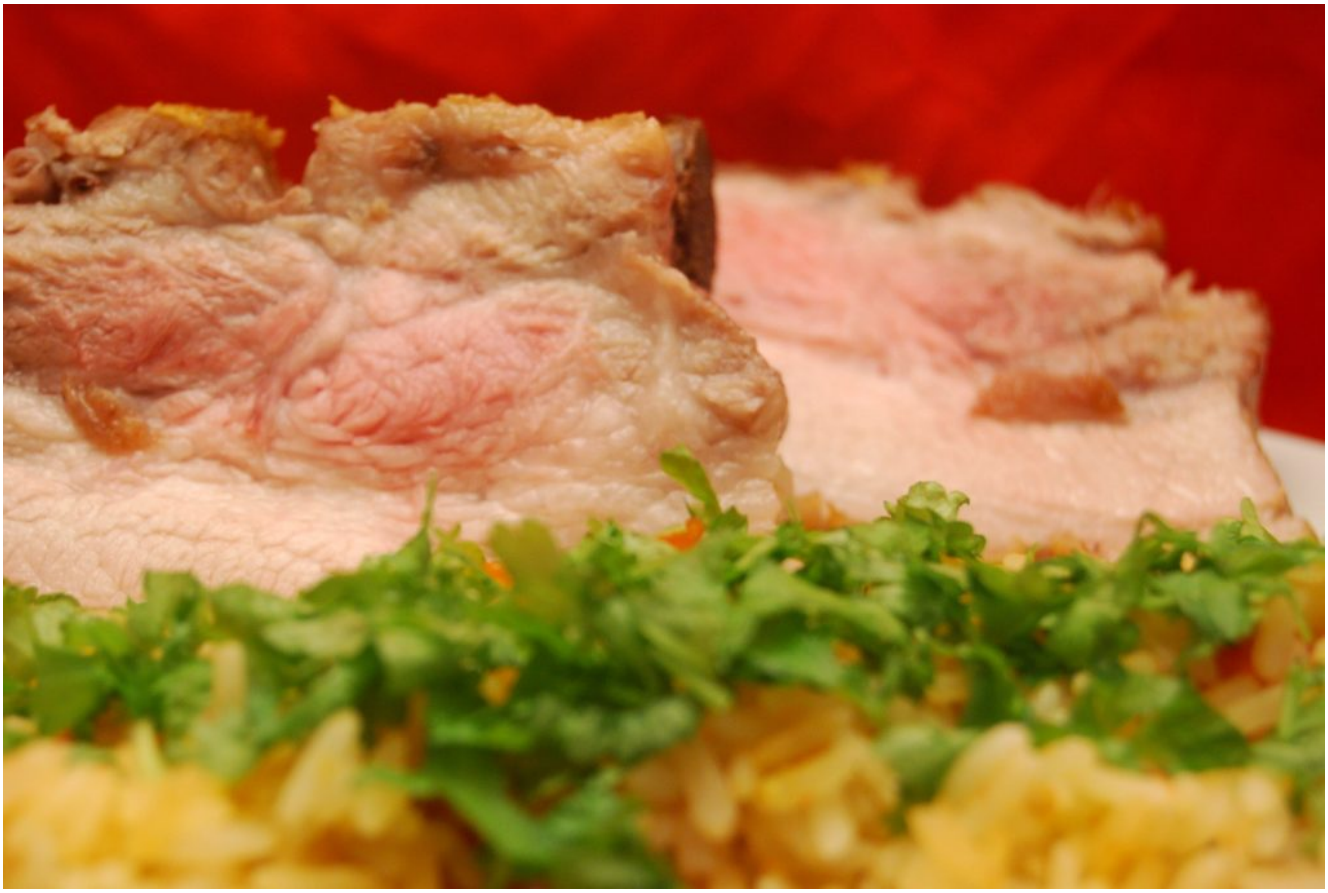
Schweinebauch mit Tomaten-Reis und Weißwein-Sauce



Leckerer Schweinebauch

Ein leckeres Gericht, mit kross angebratenem Schweinebauch. Dazu Reis, mit Cherry-Dattel-Tomaten verfeinert. Und dazu eine aromatische Weißwein-Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinebauch (mit oder ohne Knochen)
- 1 Tasse Reis
- 12 Cherry-Dattel-Tomaten
- trockener Weißwein
- Salz
- Pfeffer
- Butterschmalz
- Petersilie

Zubereitungszeit: 30 Min.

Butterschmalz in einem kleinen Topf erhitzen und Schweinebauch auf allen Seiten kross darin anbraten. Salzen und pfeffern. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

Cherry-Dattel-Tomaten grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit zwei Tassen Wasser in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Salzen. Reis und Tomaten hineingeben und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Dann nur noch 5 Minuten ziehen lassen.

Schweinebauch herausnehmen, in Scheiben schneiden und auf zwei Teller verteilen. Sauce salzen und pfeffern und abschmecken. Reis zum Schweinebauch geben. Sauce großzügig über dem Reis verteilen. Reis mit Petersilie garnieren. Servieren.