

Hackfleischreis mit gebratenen Bananen und Eiern



Zutaten

300 g Parboiledreis
0.5 Würfel Fleischbouillon
1 Stück Zwiebel, mittelgross
1 Stück Chilischote, klein, rot
3 Esslöffel Olivenöl
400 g Rindfleisch, gehackt
1 Esslöffel Paprika, edelsüss
2 Esslöffel Tomatenpüree
3 dl Rotwein
Salz
2 Stück Bananen, gross
3 Stück Knoblauchzehen
40 g Zucker
1 Teelöffel Butter
1 Esslöffel Bratbutter
4 Stück Eier

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Chilischote der Länge nach halbieren, entkernen und in Streifen, dann in Würfelchen schneiden.

2. In einer mittleren Pfanne das Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Chilischote darin andünsten. Die Hitze höher stellen, das Hackfleisch beifügen und unter Wenden kräftig anbraten. Dann den Paprika darüber stäuben, das Tomatenpüree beifügen und alles kurz mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen. Den Bouillonwürfel dazugeben und die Hackfleischsauce zugedeckt auf kleinem Feuer etwa 30 Minuten leise kochen lassen. Bis hierhin kann das Gericht vorbereitet werden.

3. Reichlich Salzwasser aufkochen. Den Reis hineingeben und nur gerade bissfest garen; dies dauert etwa 12 Minuten.

4. Inzwischen die Bananen schälen und je nach Grösse dritteln oder halbieren. Die Knoblauchzehen schälen und in sehr dünne Scheibchen schneiden.

5. In einer kleinen Pfanne den Zucker zu hellbraunem Caramel schmelzen. Die Butter beifügen und aufschäumen lassen. Dann die Bananen hineingeben und kurz rundum anbraten.

6. Gleichzeitig in einer beschichteten Bratpfanne die Bratbutter erhitzen. Die Eier hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten.

7. Den Reis abschütten und sehr gut abtropfen lassen. Auf einer weiten Platte anrichten und die Hackfleischsauce darüber verteilen. Die Spiegeleier darauf setzen. Im restlichen Bratfett der Eier die Knoblauchscheibchen kurz goldbraun braten und über das Gericht verteilen. Sofort servieren.