

Reis mit Aal und Ente



Zutaten

400 g Reis
1 Liter Fleischbrühe
1 Entenkeule und 1 Stück Entenbrust sowie 500 g Aal
1 mittelgroße Zwiebel, 1 Tomate
1/2 rote Paprikaschote, 2 Knoblauchzehen, Petersilie,
Olivenöl, Salz
Süßer Paprika

Zubereitung

Nehmen Sie die Aale aus, schneiden Sie sie in Stücke und legen Sie sie vorerst beiseite.
Schneiden Sie die Ente in Stücke und braten Sie sie in einem irdenen Topf im Öl, und wenn das Fleisch goldgelb ist, fügen Sie die Zwiebel, die Tomate und die Paprikaschote, alles klein gehackt, hinzu.
Nach dem Anbraten fügen Sie die Fleischbrühe hinzu und lassen das Ganze etwa 15 Minuten lang kochen.
Geben Sie nun die in Stücke geschnittenen Aale und den Reis dazu und lassen Sie alles weitere 15 Minuten lang kochen.
Schmecken Sie mit Salz ab und streuen Sie etwas gehackten Knoblauch und Petersilie darüber; lassen Sie alles weitere 5 Minuten lang kochen.
Es wird empfohlen, das Gericht in etwas Brühe zu servieren.