

Roter Camargue-Reis mit geschmorten Ochsenbäckchen

Der rote Reis aus der Camargue im Süden Frankreichs stammt ursprünglich vom Wildreis ab, der im großen, wasserdurchfluteten Rhône-Delta wuchs, wo es auch natürliches Meersalz gab.

Wie die meisten Naturreissorten schmeckt der Reis nussig und ist leicht zäh. Sieht man sich klassische Rezepte aus der Camargue an, dann kommt roter Reis dort noch nicht lange vor. In den Kochbüchern findet man Rezepte für Reissalat, Pilaw und roten Reis, serviert mit in Wein geschmortem Fleisch mit Kräutern. Ich biete eine Variante mit Ochsenbäckchen an – einen würzigen und reichhaltigen Eintopf, der sich sehr gut mit dem nussigen Reis kombinieren lässt.

Das Fleisch salzen und in einem großen Topf in der Butter rundum anbraten.

Zwiebel, Knoblauch, die ganze Möhre, Thymian, Rosmarin, Wein und 300 ml Wasser hinzufügen. Zugedeckt etwa 3 Stunden schmoren, bis das Fleisch ganz zart ist.

Das Fleisch herausheben und das Gemüse am Topfrand mit einem Kochlöffel etwas zerdrücken und zu einer sämigen Sauce einköcheln.

In ein Sieb abgießen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce und Fleisch wieder in den Topf geben und erneut erhitzen.

Den Reis gründlich abspülen und in einem Topf mit 600 ml Wasser aufkochen. Die Hitze sofort reduzieren. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis das gesamte Wasser absorbiert wurde. Sollte der Reis noch etwas zu hart sein, ein paar EL Wasser hinzufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze weitere 5 bis 10 Minuten dämpfen. Zum Eintopf servieren.

4 Portionen

600 g Rinderbäckchen, in grobe Stücke geschnitten

Salz, zum Würzen

50 g Butter

1 Zwiebel, geschält und in Spalten geschnitten

3 Knoblauchzehen, geschält

1 Möhre, geschält

1 TL getrockneter Thymian

1 Msp. getrockneter Rosmarin

500 ml Rotwein

900 ml Wasser, und ein paar EL bei Bedarf

260 g roter Reis

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, zum Abschmecken

