

## Reisrand mit Fleischklößchen

1 Zwiebel in zerlassener Butter oder Margarine goldgelb dünsten.

Mehlschwitze herstellen (Mehl ins zerlassene Fett geben, unter ständigem Rühren Wasser zufügen, bis eine dickflüssige Masse entsteht).

Unter Rühren Tomatenmark zufügen, bis es eine schöne dunkelrote Soße ergibt

Frische grobe Bratwurst aus dem Darm drücken zu haselnussgroßen Kugeln formen,

in die heiße Soße geben und 10 Minuten bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren ziehen lassen.

Abschmecken, Salz, Pfeffer, Basilikum zufügen.

Für 4 Personen 2 Tassen Reis (kein Milchreis) körnig kochen.

Eine Reisrandform mit Butter einfetten, fertigen Reis eindrücken,

Form 1 Minute ins heiße Wasserbad stellen. Form dann auf einen großen

Teller stürzen. In die Mitte des gestürzten Reisrandes rote Soße mit Fleischklößchen

füllen.