REZEPT · HAUPTSPEISE · SPANIEN

Arroz al horno: Reis aus dem Ofen mit Schweinebauch

Arroz al horno ist ein Reisgericht, das im Ofen fertig gegart wird. Hier kommen Schweinebauch, Blutwurst und Speck zusammen mit Paprika, Paradeiser und weißen Bohnen in die Pfanne, der Reis gart anschließend im heißen Backrohr.



Rezept-ID: **R-53156**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

⚠ **Wird noch geprüft:** Die getrockneten weißen Bohnen werden laut Original nicht eingeweicht oder vorgekocht. Das wird noch geprüft. Thymian ist im Original mit „6 parts“ angegeben.

Zutaten

2 EL	Olivenöl extra vergine
800 g	Schweinebauch, in Scheiben
150 g	Blutwurst
100 g	Speckwürfel
1	Zwiebel, gehackt
2	rote Paprika
1	Paradeiser (Eierparadeiser), gehackt
8	Knoblauchzehen
4 TL	geräuchertes Paprikapulver
0,5 TL	Chiliflocken

Zubereitung

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.
2. Die Hälfte des Öls in einer tiefen Pfanne oder flachen Kasserolle (ca. 30 cm Durchmesser) erhitzen. Die Schweinebauchscheiben bei hoher Hitze in mehreren Portionen auf beiden Seiten anbraten und in eine Schüssel legen.
3. Das restliche Öl in die Pfanne geben, Hitze auf mittlere Stufe reduzieren. Blutwurst und Speck einige Minuten rundum anbraten und mit einem Schaumlöffel herausheben.

200 g	getrocknete weiße Bohnen wird noch geprüft
1,5 l	Hühnerbrühe
6	Thymian wird noch geprüft
375 g	Paella-Reis
1	Zitrone, Saft
	Salz, Olivenöl extra vergine zum Beträufeln (nach Belieben)

4. Zwiebel und Paprika ca. 10 Minuten braten, bis sie weich und hell goldgelb sind. Paradeiser zugeben und weich kochen.

5. Knoblauch, Paprikapulver und Chiliflocken zugeben und weitere 2 Minuten garen. Schweinebauch, Blutwurst und Speck zurück in die Pfanne geben.

6. Bohnen, Brühe und Thymian zugeben und alles aufkochen.

7. Den Reis um den Schweinebauch herum einstreuen und unter die Brühe drücken. Nochmals aufkochen lassen, gut würzen und unbedeckt in den Ofen stellen.

8. 20 Minuten ohne Umrühren garen, dann den Reis prüfen: Er soll weich und die Brühe aufgesogen sein. Falls nicht, weitere 5 Minuten garen und erneut prüfen. Abschmecken.

9. Vor dem Servieren Zitronensaft darüberträufeln und nach Belieben mit etwas Olivenöl beträufeln.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Flache Pfanne oder Kasserolle, 30 cm
bei Amazon · Affiliate-Link

Paella-Reis
bei Amazon · Affiliate-Link

Geräuchertes Paprikapulver
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Das Fleisch redet nicht dazwischen"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Certified Leftover Specialist"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz