

Gefüllte Paprika nach ungarischer Art



Schwierigkeitsgrad
leicht



Portion/ Größe
4- 6 Portionen



Zubereitungszeit
20 Minuten



Kochzeit
40 Minuten

Zutaten

Füllung

500 gr Hackfleisch
125 gr Schnellreis (Kochbeutel)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Ei
Salz, Pfeffer
1-2 El. Paniermehl (optional)

Außerdem

4 längliche gelbe Paprika
4-6 festkochende Kartoffeln



Tomatensauce

2 El. Butterschmalz
2 El. Mehl
1 Zwiebel
1 El. Tomatenmark
500 gr passierte Tomaten
500 ml Brühe
Salz, Pfeffer und eine Prise
Zucker

auf der Webseite
anschauen



Zubereitung

Beide Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Schnellreis in ca. 5 Minuten halbfertig kochen. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Knoblauch zufügen.

In einem Topf 1 El. Butterschmalz erhitzen und 1 Zwiebel darin glasig andünsten. Diese zum Hackfleisch geben. Nochmal 1 El. Schmalz erhitzen und die andere Zwiebel ebenfalls glasig andünsten. Tomatenmark dazu geben und scharf anrösten. Mehl darüber streuen und ebenfalls kurz anbraten. Mit der Brühe ablöschen und gut verrühren. Danach kommen die passierten Tomaten dazu. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Zurück zu der Füllung: Reis und Ei zum Hackfleisch geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Man kann jetzt selbst entscheiden, wie viel Paprika man füllen will. Ich habe 4 Paprikas gefüllt und aus der restlichen Füllung Knödel gemacht. Wenn man nur Paprika machen will, braucht man kein Paniermehl dazu. Wenn man auch Knödel macht, empfehle ich die Masse mit 1-2 Esslöffel Paniermehl zu binden, damit die Knödel nicht auseinander fallen.

Paprika waschen, Grünzeug abschneiden und die Kerne entfernen. Nun mit der Hackmasse füllen. Paprikas und eventuell die Knödel in die Tomatensauce reinlegen und zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren lassen. Ab und zu den Topf schütteln, damit nichts verbrennt.

Kartoffeln schälen, in Spalten schneiden und im Salzwasser weichkochen.

Die Paprika damit servieren.

Folge uns



Noch mehr kaiserliche Rezepte auf

www.kaiserlichgekocht.com