

Gefüllte Paprika in Paradeissoße



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 100 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	½ kg
Semmelbrösel / Paniermehl	60 g
Paprikaschoten	4 Stk.
altbackene Semmeln	1 Stk.
Zwiebeln	300 g
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Knoblauchzehen	2 Stk.
Tomatenmark	1 Esslöffel
Tomaten / Paradeiser	1 kg
Speiseöl / Öl	3 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	¼ Liter
Essig	Etwas / nach Bedarf
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

- 4 grüne Paprika
 - 1/2 kg Faschiertes
 - 1 Stück Semmel
 - 300 g feingeschnittene Zwiebeln
 - 1 Ei
 - Salz, Pfeffer
 - Majoran
 - 2 Knoblauchzehen gepresst
 - 60 g Semmelbröseln
- Für die Sauce:
- 1 kg Paradeiser
 - 2 große Zwiebel

- 3 EL Öl
- 1 EL Paradeismark
- ¼ l Wasser
- Salz
- Essig
- Zucker

Semmel in Wasser einweichen, sehr fest auspressen.

Faschiertes, Zwiebeln, Knoblauch und Gewürze untermengen und gut verrühren. Von den Paprikaschoten den Deckel abschneiden und aushöhlen. Mit dem Faschierten füllen und wieder zudecken und mit Zahnstochern befestigen.

Paradeiser waschen und vierteln.

Zwiebel hacken, im heißen Öl anschwitzen. Paradeiser und Paradeismark dazugeben, mit Wasser aufgießen, aufkochen lassen.

Die gefüllten Paprika dazugeben und ca. 1 Stunde lang zugedeckt weichdünsten. Paprika herausnehmen, Sauce passieren und mit einer Einbrenn eine etwas dicklichere Sauce zubereiten.

Mit Salz, Zucker und Essig abschmecken, aufkochen lassen, Paprika einlegen und noch 5 Minuten köcheln lassen.

Mit Reis servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2074-Gefuellte-Paprika-in-Paradeissosse.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at