

Gefüllte Paprika von Brigitte



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Weizenmehl (griffig)	2 EL (Esslöffel)
Reis	1 Tasse(n)
Fett	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	1 Stk.
Glatte Petersilie / Petersilgrün	Etwas / nach Bedarf
Paprikaschoten	6 Stk.
Tomatenmark	1 Pkg.
Suppenwürfel / Brühwürfel	2 Stk.
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	500 g
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.

Zubereitung:

Zuerst eine Tasse Reis mit 2 Tassen Wasser und einem Suppenwürfel so lange kochen bis die Flüssigkeit verdampft ist.

In einer Pfanne Zwiebel hellbraun rösten, Faschiertes dazugeben, Salzen, Pfeffern, Petersilie und den Suppenwürfel dazugeben, alles anrösten.

In einem großen Topf aus einem EL Fett und einem EL Mehl eine helle Einmach machen.

Anschließend das Tomatenmark dazugeben und mit ca. 1 Liter Wasser aufgießen. Die Sauce etwas salzen und ein wenig zuckern und kurz aufkochen lassen.

Die Paprika am Deckel aufschneiden und aushölen.

Das Faschierte und den Reis mischen, 2 rohe Eier daruntermischen.

Die Masse in die Paprika füllen und dann in die Tomatensauce setzen, Deckel drauf und bei schwacher Hitze ca. 1/2 Std. köcheln lassen.

Wer es lieber etwas scharf möchte - schneidet einen scharfen Pfefferoni in die Tomatensauce.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-597-Gefuellte-Paprika-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at