

Gefüllte Paprika in Tomaten-Paprika-Soße

Zubereitung: 1 Std. 35 min

Zutaten für 4 bis 5 Portionen:

Für die Paprika:

5 große Paprika
300 g Langkornreis
500 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß

Für die Soße:

70 g Butter
100 g Mehl
„Paprikawasser“
8 EL Tomatenmark
500 g passierte Tomaten
1 TL Zucker
Pfeffer
1 TL Paprikapulver edelsüß

Besonderes Werkzeug:

Schneebeesen oder Holzkochlöffel

Zubereitung:

Als erstes die Paprikaschoten waschen, den Deckel davon abschneiden und das Innere säubern. Die Deckel jedoch nicht wegwerfen! Die geputzten Paprikaschoten werden mitsamt Deckel in einen sehr großen Topf mit kochendem Salzwasser gegeben. So müssen sie nun etwa 10 min bedeckt leicht köcheln, damit sie weich werden und damit das Wasser den Paprikageschmack annimmt.

Anschließend die Paprikaschoten herausnehmen, auf einem Küchentuch trocknen und ein wenig abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit den Langkornreis etwa 10 min in kochendem Salzwasser garen. Er sollte noch nicht ganz gar sein! Den Reis abseihen und in eine Schüssel geben. Das Hackfleisch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen. Alles mit den Händen sehr gut miteinander verrühren. Beiseite stellen.

In einem sehr großen Topf die Soße herstellen. Dafür die Butter im Topf schmelzen lassen. Das Mehl unterrühren. Nun nach und nach mit einer Schöpfkelle das Kochwasser der Paprikaschoten zur Mehlschwitze geben und mit einem Schneebeesen oder Holzkochlöffel glatt rühren. Hier kann ich euch nun leider nicht genau sagen, wie viel ml Wasser das sein soll. Ihr müsst nach Gefühl arbeiten, da es hier auch nun auf die Topfgröße ankommt. Gebt am besten nach einer Weile – wenn die Soßenkonsistenz noch nicht so flüssig ist – das Tomatenmark und die passierten Tomaten hinzu. Die Soße sollte sehr cremig, aber nicht zu fest und nicht zu flüssig sein. Je nachdem müsst ihr noch ein paar Schöpfkellen des „Paprikawassers“ dazugeben und verrühren. Sie sollte nachher die stehenden Paprikaschoten bedecken! Die Soße nun mit Zucker, Paprikapulver und viel Pfeffer würzen.

Während die Soße nun leicht vor sich hin köchelt, werden die Paprikaschoten gefüllt. Hierzu die Hackfleisch-Reis-Mischung mit einem Löffel in die Paprikaschoten hineinfüllen, sodass nichts mehr „wackelt“, sprich die Schoten sollten sehr gut befüllt werden. Anschließend den Deckel wieder auf die

Paprika setzen und stehend in die Soße geben. Falls noch etwas Füllung übrig geblieben ist, diese zu kleinen Bällchen formen und ebenfalls dazugeben. Das Ganze wird so nun eine Stunde lang geköchelt. Achtet jedoch darauf, dass die Soße nicht zu sehr kocht, ansonsten brennt sie und die Paprika gern am Topfboden hinein. Darum das Ganze auch immer wieder mit einem Kochlöffel ein wenig umrühren.

Nach einer Stunde sind die gefüllten Paprika fertig. Nun einfach mit reichlich Soße genießen. ☺

Viel Spaß beim Nachkochen und einen guten Appetit!

Eure Sarah ♥