

Kochen mit Klaus

Cordulas Gefüllte Paprika mit Reis

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 große rote Paprika, 400 g gem. Hack, 4 Knobzehen, Pfeffer, Salz,
- Paprikapulver, 1 große Zwiebel, 60 g Langkornreis, TK-Petersilie,
- ½ TL getr. Rosmarin, 1 Ei, 0,5 l Fleischbrühe, 150 g Champignons,
- 4 EL Tomatenmark, 150 g Schmand, Zucker

Zubereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch abziehen u. fein würfeln. Pilze putzen u. in Scheiben schneiden. Paprika waschen, die Deckel abschneiden, Kerne u. Innenhäute entfernen, innen gut salzen. Paprikadeckel aufheben. Reis nach Angabe zubereiten.



2. Zwiebeln u. Knoblauch in Butter anschwitzen. Hack zugeben u. krümelig braten. Pilze zufügen u. mitbraten. Salzen u. pfeffern. Vom Herd nehmen u. abkühlen lassen. Kräuter, Reis u. Ei unterheben. Nochmals abschmecken (lassen) u. in die Paprikaschoten füllen.



3. Erhitze Fleischbrühe in einen Bräter gießen, Schoten mit den Deckeln hineinsetzen u. abgedeckt bei 200°C ca. 40-50 Min. garen.



4. Schoten herausnehmen, Tomatenmark u. Schmand in die Brühe einrühren, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. Zucker abschmecken. Paprika auf einem Saucenspiegel mit Petersilie bestreut servieren.

Tipp des Chaoten:

Es wurde scharfes & edelsüß-Paprikapulver verwendet.



Erstellt von Klaus am 20.02.2012