



## Gefüllte Spitzpaprika mit Petersilienreis

6 Personen

### ZUTATEN :

#### PAPRIKA :

- 500 g rote Spitzpaprika
- 500 g gelbe Spitzpaprika  
(Insgesamt 12 Stück)
- 600 g gemischtes Hackfleisch  
(400 g Rind, 200 g Schwein)
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 4 TL Hackfleischgewürz (gehäuft)
- 1 Zwiebel (fein gewürfelt)
- 1 EL Pflanzenöl
- 3 EL Semmelmehl
- 2 EL Butterschmalz
- 120 g magrer Schinkenspeck, kräftig geräuchert
- 70 g Tomatenmark
- 1 – 2 TL Piros Arany scharf (ungarische Paprikacreme)
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 2 Zwiebeln  
(in Spalten geschnitten)
- 400 ml Bratenfond (Glas)  
brauner Soßenbinder

#### PETERSILIENREIS :

- 3 Tassen Basmatireis
- 6 Tassen Wasser
- 1 EL Butter
- 1 EL Zitronensaft (frisch gepresst)
- ½ TL Salz
- 1 Bund Petersilie (gehackt)

**1** Von den Paprika den Stielansatz abschneiden (aber nicht wegwerfen), und mit einem Teelöffel die Kerne entfernen. – Die Zwiebelwürfel von einer Zwiebel in etwas Öl in einer Pfanne glasig dünsten.

**2** Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, Hackfleischgewürz, Senf und Paprikapulver sowie die gedünstete Zwiebel und das Ei zugeben und die Masse gut vermischen. Das Semmelmehl einstreuen und alles gut mit der Hand durchkneten. Fünf Minuten ruhen lassen. – Die hackfleischmasse mit einem Teelöffel in die Paprika füllen.

**3** Reste von den Paprikaansetzen klein schneiden, die zwei Zwiebeln in Streifen. – In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen. Die Paprikaschoten hineingeben und rundum bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Schoten kurz heraus nehmen und die Paprikastücke sowie die Zwiebeln im Bratfett anschwitzen. Das Tomatenmark und die Paprikacreme zugeben und kurz mitschwitzen lassen. Das Paprikapulver unterrühren und den saucenansatz mit dem Bratenfond ablöschen.

**4** Die angebratenen Schoten wieder in den Bräter geben und die im geschlossenen Bräter etwa 25 – 35 Minuten schmoren, bis die Schoten weich sind, aber noch leichten Biss haben. Die Schoten kurz heraus nehmen und die sauce mit etwas braunen Soßenbinder leicht binden. Schoten wieder einlegen und warm halten.

**5** Fünfzehn Minuten vor Ende der Garzeit den Reis zubereiten. dazu den Reis in kaltes Wasser geben, ein Esslöffel Butter, den Zitronensaft und das Salz zufügen, zum Kochen bringen und dann bei geringer Hitze offen zehn Minuten garen. Öfter behutsam umrühren, damit der Reis sich am Boden nicht festsetzt. Dann Topf schließen und bei abgeschalteter Kochplatte fünf Minuten ausquellen lassen. – Zum Schluss die gehackte Petersilie unter den Reis heben.

Dieses Rezept ist ein Service von [www.feine-kueche.jimdo.com](http://www.feine-kueche.jimdo.com)