

Rezept aus „Silvia kocht“

Fotocredit: Daniel Scherrer



Gefüllte Paprika auf Tomatensauce

Köchin: Lydia Maderthaner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Grundmasse vom Faschierten

- 250 g gemischte, gegarte Fleischreste (z.B. von Rind, Schwein, Huhn, Pute, Selchwaren, Wurst oder Schinken)
- 50 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- 1 Msp. geriebene Muskat
- 1 Msp. gemahlenes Piment
- 1 Msp. getrockneter Majoran
- 1 TL Worcestersauce
- 1 EL geschmolzene Butter

Für die Paprika

- 4 große Paprikaschoten (Farbe nach Belieben)
- 300 g Grundmasse (siehe oben)
- 200 g gekochter Reis (alternativ: gekochtes Getreide wie Hirse, Hafer, Dinkel oder Gerste)
- 1 EL gehackte Petersilie
- Salz

Für die Tomatensauce

Quelle: ORF extra

- 1 kg Tomaten
- 100 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ⅓ Liter Weißwein
- ⅓ Liter Gemüsefond
- 5 EL Olivenöl
- frische Kräuter (z.B. Rosmarin oder Thymian)
- Kräutersalz
- Zucker

Für die Beilage

- 600 g Salzkartoffeln

Zubereitung

1. Für die Grundmasse vom Faschierten das gegarte Fleisch, die geschälten, geviertelten Zwiebeln, die geschälte Knoblauchzehe und die Petersilie durch einen Fleischwolf drehen (auch Küchengeräte, die fein hacken können, sind geeignet) und die Masse mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss, gemahlenem Piment, getrocknetem Majoran und Worcestersauce abschmecken. Ist die Masse zu trocken, noch etwas geschmolzene Butter einarbeiten.

2. Für die gefüllten Paprika die Grundmasse vom Faschierten mit dem Reis und der gehackten Petersilie vermengen. Die Paprika beim Strunk waagrecht durchschneiden, jeweils den Strunk entfernen, die Schoten mit einem Löffel aushöhlen und die Fülle in die Hälften hineingeben. Dann etwa 1 cm kaltes Wasser in eine feuerfeste Form füllen, leicht salzen und die gefüllten Paprika hineinsetzen. Diese im Rohr etwa 40 Minuten bei 160° C Umluft garen.

3. In der Zwischenzeit die Tomatensauce zubereiten. Hierfür die geschälten, in Würfel geschnittenen Zwiebeln und den grob gehackten Knoblauch in einem Topf in dem Olivenöl goldgelb anschwitzen und anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Dann mit dem Gemüsefond aufgießen, die entstieltten, halbierten Tomaten begeben und gemeinsam mit den frischen, gehackten Kräutern, etwas Kräutersalz und Zucker etwa eine Stunde köcheln lassen. Die Sauce dann mit einem Pürierstab mixen und durch ein Sieb passieren.

4. Zum Schluss die gefüllten Paprika aus dem Rohr nehmen und auf einem flachen Teller mit der Tomatensauce anrichten. Als Beilage Salzkartoffeln servieren.