

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gefüllte Paprika / Paradeisersauce

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für die Sauce

- 4 Stück große Paradeiser, z.B. Ochsenherz Paradeiser
- 2 Schalotten geschält und geviertelt
- 50 g Butter
- Salz
- Zucker
- 1 EL Paradeisermark
- etwas Öl
- evtl. 1 Orange
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt

Für die Gefüllten Paprika

- 4 Paprikaschoten grün
- 300 g Faschiertes halb Rind, halb Schwein
- ca. 80 g Reis bissfest gekocht
- 1 Ei
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Öl

- 1 EL glatte Petersilie, fein gehackt
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1/2 EL Majoran

Zubereitung

Sauce:

Paradeiser achteln und gemeinsam mit den Schalotten und Butter aufkochen lassen. Anschließend die Hitze zurückdrehen und 15min mit Deckel und danach 10 Minuten ohne Deckel auf kleiner Flamme zart köcheln lassen. Eine feingehackte Zehe Knoblauch hinzugeben und mit Paradeisermark, Salz und Zucker abschmecken.

Anschließend mit dem Stabmixer pürieren.

Gefüllten Paprika:

Paprikaschoten aushöhlen und auswaschen. (Tipp: den Stiel aufheben)
Das Faschierte mit Reis, Ei, Zwiebeln, Gewürzen, Petersilie und Majoran gut vermischen. Die Masse in die Paprika einfüllen und den Stiel als Deckel auf den gefüllten Paprika legen.

Einen geeigneten Gusstopf oder Auflaufform mit etwas Öl auspinseln, die Paprika einsetzen und mit etwas Öl bestreichen und mit Paradeisermark übergießen.

Im Backrohr bei 160 Grad Heißluft 40 Minuten anbacken.

Anrichten:

Den gefüllten Paprika mit Sauce frisch aus dem Ofen servieren und evtl. mit etwas Orangenzeste garnieren