Gefüllte Paprikaschoten

Kategorie: Gemüse

Zutaten:

- 300g Hackfleisch
- 100g gekochter Reis
- 4 Paprikaschoten
- 1 l Fleischbrühe
- 1 l saure Sahne
- 2 EL Tomatenmark
- Zitronensaft
- 1 Zwiebel, gehackt
- 10g Speisestärke
- Öl
- Oregano
- Kümmel
- Salz, Pfeffer

Zubreitung:

Beachten Sie, dass Sie für dieses Rezept eine Portion Reis vorkochen müssen. Die gehackte Zwiebel in Öl andünsten, das Hackfleisch hinzugeben und kurz mitrösten. Den bereits gekochten Reis sowie die Gewürze untermischen. Die Paprikadeckel abschneiden und die Füllung hineingeben. Die Paprika in heißem Fett anbraten, mit der Brühe abschlöschen und die Schoten garen. Das Tomatenmark in die Brühe einrühren. Mit den Gewürzen abschmecken. Die Sahne mit der Speisestärke verquirlen und die Soße damit binden.

Quelle: von Daniela