

Gefüllte Paprikaschoten

Entnommen und teils modifiziert:
Ungarische Kochrezepte von Károly Gundel,
Corvina Verlag Budapest 1968

Zutaten:

12 frische grüne Paprikaschoten
600 g saftiges Schweinefleisch (Schulter)
Tomatensoße
Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
1 Ei
60 g Reis
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Man öffne die Paprikaschoten, entferne das Kerngehäuse und die im Inneren befindlichen Adern. Dann wasche man die Schoten.

Das Fleisch wird fein faschiert in ein Geschirr getan, dazu die feingehackten Zwiebeln und der Knoblauch (den man vorher ein wenig in Fett ange- röstet hat). Dazu ein ganzes Ei, der bereits halbgekochte Reis, etwas Salz und Pfeffer.

Man verrühre die Masse gründlich mit einem Kochlöffel und fülle mit ihr die vorbereiteten Paprikaschoten. Diese schließt man mit dem vorher abgeschnittenen Bodenteil (ohne Kerngehäuse).

Die Paprikaschoten legt man in eine Kasserolle, bedeckt sie mit Tomatensoße und läßt das Ganze ungefähr eine Stunde lang bei kleinem Feuer kochen.

Zur Tomatensoße macht man aus 50 g Fett und einem Esslöffel Mehl unter stetigem Rühren eine lichtgelbe Mehlschwitze und fügt allmählich 12 dl gekochte, passierte Tomaten mit etwas Salz und einem Kaffelöffel Staubzucker hinzu.)

Richten Sie das Essen in einer tiefen Schüssel an und begießen Sie es reichlich mit Tomatensoße.

<http://www.ungartipps.de/gefuellte-paprikaschoten.shtml>