Gefüllte Paprika mit Tomatensauce

Die gefüllten Paprika mit Tomatensauce sind ein traditionelles Gericht. Ein beliebtes Rezept der österreichischen und ungarischen Küche.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für die Tomatensauce

100 ml	Pflanzenöl
3 EL	Mehl
1.25 l	Kaltes Wasser
500 g	Passierte Tomaten
1.5 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz

für die Fleischfüllung

500 g	Faschiertes (gemischtes Hackfleisch)
200 g	Reis (gekocht)
3 Stk.	Eier
4 Stk.	Paprika (große)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die Tomatensauce das Mehl in einem Topf mit heißem Öl anbraten. Von der Hitze nehmen und das Paprikapulver einrühren. Vorsichtig mit Wasser angießen, Tomaten zugeben, wieder auf die Herdplatte stellen und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den vorgekochten Reis mit Faschiertem in einer Schüssel vermengen. Die Eier zugeben, salzen, pfeffern und gut verrühren.

3. Die Paprika waschen, Deckel abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Mit der Fleischfüllung füllen. Aus der restlichen Masse kleine Fleisch-Bällchen formen.

4. Die gefüllte Paprika und Bällchen in die Tomatensauce legen. Bei leichter Hitze zirka 20 Minuten köcheln lassen. Zur Kontrolle ein Fleisch-Bällchen entnehmen, halbieren und prüfen, ob das Fleisch durch ist.

5. Auf vorgewärmte Teller anrichten und heiß servieren.

Tipp

Zu den gefüllten Paprika mit Tomatensauce als Beilage Salzkartoffeln reichen.