



**Kerneier Denkmal
in Bruchhausen**

Gefüllte Paprika

Rezept von K. Schmidt

Zutaten:

1 kg Hackfleisch
1 kleine Tasse Reis (2 Hände voll)
250 ml Wasser
1 große Zwiebel
4 Zehen Knoblauch
3 gehäufte Kaffeelöffel Salz
2 gehäufte Esslöffel Paprika
½ Kaffeelöffel scharfer Paprika
2 Messerspitzen Piment
2 Messerspitzen Pfeffer
1 Esslöffel Öl
2 Eier
8 Paprikaschoten

Soße:

1 l Tomatenmark
250 ml Wasser
1 ½ gehäufte Esslöffel Zucker
1 gehäufter Kaffeelöffel Salz

Mehlschwitze:

gute Bodendecke Öl
3 gut gehäufte Esslöffel Mehl

Zubereitung:

Salz und Zucker zum Abschmecken

Hackfleisch, Eier, Salz, Paprika, Pfeffer, Piment, kleingehackte Zwiebel, Knoblauch, Reis, Wasser und Öl zu einem Fleischteig verarbeiten. Paprikaschoten damit füllen. Paprikaschoten mit dem Messer einritzen. Die gefüllten Paprika in die noch kalte Soße hineingeben. Aus dem restlichen Hackfleischteig Klöße formen und ebenfalls hinzugeben. 1 ½ Stunden lang kochen (oder im Schnellkochtopf ½ Stunde). Aus Öl und Mehl eine hellbraune Mehlschwitze bereiten und die Tomatensoße damit binden. Mit Salz und Zucker abschmecken.