

## Rezept 2 Gefüllte Paprikaschoten Zubereitungszeit ca 1 Stunde 30 Minuten

### Das brauchen Sie für 4 Personen

2 Stück mittelgroße Zwiebeln  
 5 Stück Sellerieblätter  
 1 Stück Knollensellerie (etwa 70 g)  
 1 Esslöffel Schweineschmalz , ersatzweise  
 3 Esslöffel Öl  
 1 Esslöffel Mehl (gehäuft)  
 150 g Tomatenmark  
 Salz  
 100 g Reis  
 8 Stück Paprikaschoten (je etwa 10 cm lang)  
 400 g Schweinehackfleisch (möglichst aus der Schulter)  
 1 Stück Ei  
 weißer Pfeffer , frisch gemahlen  
 1 Prise(n) Majoran  
 200 g Sahne  
 Zucker

### So gelingt's:

1. Die Zwiebeln schälen, die Sellerieblätter waschen, beides kleinhacken. Den Sellerie schälen und grob würfeln.
2. Die Hälfte des Schmalzes oder des Öls erhitzen. Die Hälfte der Zwiebeln, den Sellerie und die Sellerieblätter darin anbraten. Das Mehl mit einem Mehlsieb darüberstäuben und anbräunen. Das Tomatenmark und 1 l kaltes Wasser einrühren. Salzen und etwa 45 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze kochen lassen. Dann durch ein Sieb streichen oder im Mixer pürieren und beiseite stellen.
3. Den Reis in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten vorgaren, dann abgießen und abkühlen lassen.
4. Mit einem spitzen Messer die Stielansätze von den Paprikaschoten entfernen, dabei darauf achten, dass die Löcher möglichst klein bleiben. Die Schoten von den Kernen befreien und waschen.
5. In einer Pfanne das restliche Schmalz oder Öl erhitzen. Die restlichen Zwiebeln darin glasig braten dann zusammen mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben. Den Reis und das Ei hinzufügen, salzen, pfeffern und mit dem Majoran würzen. Alles gut vermischen.
6. Die Paprikaschoten mit der Mischung füllen und nebeneinander in einen Schmortopf setzen. Wenn noch etwas Füllung übrig bleibt, Klößchen daraus formen und ebenfalls in den Topf geben. Die Tomatensauce angießen. Bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten garen, dabei nicht rühren, sondern von Zeit zu Zeit den Topf rütteln.
7. Die Paprikaschoten aus dem Topf heben und auf einer Platte anrichten. Die Sahne nach Belieben mit Zucker abschmecken und unter die Sauce rühren. Die Schoten in der Sauce servieren. Schmeckt auch als Beilage.

