

Gefüllte Paprikaschoten mit Salzkartoffeln

Dieses Gericht ist eine richtig gute Hausmannskost und ein typisches Beispiel für den Einfluss der ungarischen Küche auf die DDR.



Foto folgt.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

4 Paprikaschoten die Deckel von den gewaschenen Paprikaschoten schneiden, den Strunk entfernen und Paprikaschoten entkernen. Grüne Paprikas sollte man nicht verwenden, sie haben ein leicht bitteres Aroma.

400 g Hackfleisch halb
und halb

1 Ei

1 Brötchen

1 Zwiebel

1 TL Salz

0,5 TL Pfeffer

0,5 TL Paprikapulver
edelsüß

1 TL Kümmel gemahlen

1 TL Tomatenmark

1 EL Bautzner Senf
mittelscharf

aus Hackfleisch, Zwiebelwürfel, Ei, den Gewürzen und dem vorher in Wasser eingeweichten Brötchen eine Masse für die Füllung der Paprikaschoten herstellen.

30 g Margarine

0,5 L Wasser

die ausgehöhlten Paprikaschoten mit der Hackmasse füllen und in heißer Margarine mit der Öffnung nach unten (Einfüllstelle der Hackmasse) in einem Topf scharf anbraten. Anschließend mit 0,25-0,5 L Wasser auffüllen und bei 180 Grad Umluft, im vorgeheizten Herd, ca. 30 min im geschlossenen Topf garen lassen, dabei die Paprikaschoten gelegentlich wenden.



2 EL Butter
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer

aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze erstellen, die Paprikaschoten aus dem Topf nehmen, Bratensatz in den Topf geben und die Soße abschmecken.

500 g Kartoffeln
1 TL Salz

schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.
