

# Gefüllte Paprika mit Hackfleisch

Zutaten für 4 Portionen:

4 rote Paprikaschoten  
500 g gemischtes Hackfleisch  
Ca. 1 1/2 Liter Fleischbrühe  
2 Zwiebeln  
1 Ei  
Salz und Pfeffer  
Senf  
Paprikapulver  
Öl zum Anbraten  
Nach Belieben: Stärkemehl, saure Sahne oder Tomatenmark



Zubereitung:

Die Paprikaschoten waschen, halbieren und putzen.  
Die Hackfleischmasse zubereiten. Das heißt, das Hack mit Salz, Pfeffer, Senf, Paprikapulver, dem Ei und den kleingehackten Zwiebeln gut vermischen. Die Hälften der Schoten damit füllen und gut glattstreichen. Nun die Schoten in einer hohen Pfanne zuerst auf der Hackfleischseite in etwas Öl anbraten. Danach auch auf der anderen Seite gut anbraten. Nun die Fleischbrühe aufgießen und zugedeckt gar dünsten. Nach Belieben kann die Soße mit ein wenig Stärkemehl andickt und mit saurer Sahne oder Tomatenmark verfeinert werden.

Dazu passt am besten Kartoffelbrei oder Reis oder wie auf dem Foto Bratkartoffeln.



wünscht guten Appetit!

