



Dolma – gefüllte Paprika

Zutaten:

1 kg Risottoreis
20 Paprikaschoten
Tomatenmark
Salz
Pfeffer
Paprikapulver
Chiliflocken
Butter
Öl

Zubereitung:

Die Paprikaschoten waschen, den Deckel abschneiden, Kerne und Scheidewände herausnehmen und die Schoten innen auch gut waschen.

Reis, Zwiebeln, etwas Tomatenmark und die Gewürze mischen, etwas Wasser dazugeben, dass es nicht eine zu feste Masse ergibt und kochen. Das Hackfleischgemisch bis auf einen halben cm unter der Schnittkante in die Schoten füllen, einen TL Butter auf jede Füllung geben und den Deckel auflegen.

Die Paprikaschoten aufrecht in einem geeigneten Topf nebeneinander stellen. So viel Wasser mit etwas Tomatenmark und Öl mischen und dazu gießen, dass es gerade bis zur Schnittkante reicht.

Einmal gut aufkochen lassen und dann auf niedrige Stufe herunterschalten und sachte köcheln lassen, zwischendurch immer kontrollieren, ob noch genug Wasser im Topf ist. Nach 25 Minuten probieren, ob alles gar ist. Falls dies nicht der Fall ist, noch ca. 10 Minuten länger köcheln lassen.