

Shiba

Gefüllte Paprika mit Hackfleisch nach türkischer Dolma-Art

Zutaten

6-8 Paprikaschoten (Anzahl an Topf-/Ofenform anpassen)

Für die Füllung

500 g Hackfleisch (Rind oder Lamm)
1 große Zwiebel, gerieben
3 Knoblauchzehen, gerieben
2 mittelgroße Tomaten
200 g Risotto- oder Milchreis
1 TL Paprikapaste (optional)
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Paprikapulver
1 TL gemahlener Piment
Etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack
2,5 EL frische Petersilie, gehackt
2,5 EL frische Minze, gehackt (alternativ: getrocknete Minze)
60 ml Olivenöl
100 ml passierte Tomaten

Für die Soße

2,5 EL Tomatenmark
2-3 Liter heißes Wasser
30 g Butter
2 Knoblauchzehen, gerieben
Etwas Salz & Pfeffer

Zusätzlich

1 großer, tiefer Topf

Zubereitung

1. Die Paprikaschoten waschen und die Oberseite vorsichtig abschneiden. Entferne Sie soweit es geht, die Samen und das Innere der Paprikaschoten.
2. Die äußeren Seiten der Tomate vorsichtig abschneiden, um sie später als „Deckel“ zu verwenden. Die restlichen Tomaten reiben oder möglichst klein hacken.
3. In einer Schüssel das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Reis, Tomatenmark, Paprikapaste, Gewürzen, Petersilie, Minze und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die vorbereiteten Paprikaschoten mit der Hackfleischmischung füllen und die abgeschnittenen Oberseiten der Tomaten aufsetzen.
5. Die gefüllten Paprikaschoten in einen großen Topf stellen und mit Salz bestreuen.
6. Für die Sauce heißes Wasser mit Tomatenmark, Butter, Salz und Pfeffer vermengen. Über die gefüllten Paprikaschoten gießen.
7. Einen großen Teller darauf platzieren.
8. Den Topf mit einem Deckel verschließen und die Paprikaschoten bei mittlerer Hitze etwa 50-60 Minuten köcheln lassen, bis sie weich sind und die Füllung gar ist.
9. Die gefüllten Paprikaschoten mit Reis servieren, dabei die Sauce über die Paprikaschoten geben. Warm servieren und genießen!