

Gefüllte Paprikaschoten im Reisbett

4 Paprikaschoten waschen, abtrocknen, längs halbieren, innen säubern.

400 g. Hackfleisch mit

2 Zwiebeln geschält fein gehackt und

1 alten Brötchen eingeweicht, ausgedrückt

1 Ei, Salz, Pfeffer, Paprika gehackte glatte Petersilie gut vermischen, abschmecken.

8 halbe Schoten mit der Hackmasse füllen. Die Schoten in eine gefettete Form setzen, kleine Bällchen vom restlichen Hackfleisch formen, in der Form verteilen.

Im Backofen bei 180° ca. 30 Min. braten.

Form aus dem Backofen nehmen.

100 g. Reis neben den Paprikaschoten verteilen.

200 ml Fleischbrühe zubereiten und

4 El Aiwar (Gewürzpasta) einrühren und über den Reis schütten.

Die Form wieder in den Backofen stellen, bei 150° solange im Backofen lassen, bis die Flüssigkeit vom Reis aufgesaugt ist.

Wirsingrouladen

1 grosser Wirsingkohl Blätter von aussen her abtrennen, säubern, unter kaltem Wasser abspülen.

500 g. Hackfleisch gemischt

2 Zwiebeln schälen und klein würfeln

1 altes Brötchen in kaltem Wasser einweichen gut ausdrücken

1 Ei, Pfeffer a. d. M., Salz, Muskat alle Zutaten gut vermischen

50 g. Dörrfleisch klein würfeln.

1 El Butterschmalz

Kohlblätter in ½ l kochendem Salzwasser ca. 1 Min blanchieren, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, auf Krepppapier auslegen und trocknen, in dem Salzwasser einen Brühwürfel auflösen.

Kohlblätter mit der Hackfleischmasse belegen, und zu Rouladen schliessen, mit Küchengarn umwickeln.

Kohlrouladen in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Dörrfleisch, 1 Zwiebel pellen und klein würfeln dazufügen, alles ca. 5 Min. weiter anbraten, mit der Fleischbrühe aufgiessen und ca. 30 Min. leicht kochen.

Soße etwas binden, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.