

# Gefüllte Paprika nach Bergoma und Muttern

**Kategorien:** Fleischgerichte, gemischtes Fleisch, Gemüse, Reisgerichte, Schmorgerichte, Schweinefleisch, Soßen

**Land / Stil:** k.A. / k.A.

**Bewertung:** (noch nicht bewertet)



## Zutaten

Paprika  
1 Schale Reis  
500 g Faschiertes  
Zwiebel  
Knoblauch  
Majoran  
Pfeffer  
Salz  
Vegeta  
1 Karotte  
1 Kartoffel  
Paprika  
Rindsuppenwürfel  
Paradeiser für Sauce oder fertige Pommerie

## Zubereitung

Reis kurz überbrühen.

Das Faschierte mit dem gehackten Zwiebel, Knoblauch, Majoran, Pfeffer, Salz, Vegeta, 1 gerissenen Karotte und gerissenen Kartoffel und Paprika gut vermischen. Dann den Reis daruntermischen und die Paprika füllen.

Einen Suppenwürfel in die Tomatensauce geben und darin die gefüllten Paprika etwa 20 Minuten kochen lassen.