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.