

# Gefüllte Paprika

## Zutaten für 4 Personen

- 6 mittelgroße Paprika
- Für die Füllung:
  - 700 g Hackepeter (vorgewürzt)
  - 2 Esslöffel Senf
  - 2 Eier
  - 1 Esslöffel Gemüsebrühe instant
  - 1 Messerspitze Kümmel
  - 1 kleine Zwiebel
  - ca. 4 Esslöffel Semmelmehl
- 4 Esslöffel Flüssigbutter oder ausreichend Margarine zum Anbraten
- 0,5 Liter Wasser
- 2 Esslöffel Gemüsebrühe instant
- 1 Esslöffel Sojasoße
- Soßenfix dunkel (Soßenbinder) nach Bedarf oder 1 gehäufte Teelöffel Stärkemehl

## Zubereitung

Die Paprika werden gewaschen, am Stiel kreisrund ausgeschnitten und das Innere wird entfernt.

Die Füllung wird vorbereitet, indem Hackepeter, Eier und Gewürze vermengt werden. Zum Schluss wird das Semmelmehl untergerührt.

Die Paprika werden gefüllt und von allen Seiten in einer Pfanne scharf angebraten. Es wird Wasser aufgefüllt und es werden Gemüsebrühe und Sojasoße hinzugegeben. Das Ganze köchelt nun ca. 1 Stunde auf kleiner Pfanne, dabei werden die Paprika ab und zu gewendet.

Die Paprika werden aus der Pfanne genommen. Die Soße wird zum Kochen gebracht und mit Soßenbinder oder Kartoffelstärke angegedickt. Dabei wird die Kartoffelstärke in einer halben Tasse kaltem Wasser aufgelöst und in die kochende Soße eingerührt.

## Zubereitungszeit

ca. 1½ Stunden

## Anrichtung

Zu den gefüllten Paprika passen Kartoffeln.

