



<http://www.unterdemhalbmond.de>

## **Türkische Küche: Die pure Lust am Genuß**

### **Hauptgericht**

## **Gefüllte Paprikaschoten**

Dolma

Von den Paprikaschoten Deckel (die Seite mit den Stielen) abschneiden. Zwiebel in Öl anbraten, Hackfleisch dazugeben und kurz mitgaren.

Reis und Gewürze hineinmengen, kurz mit angehen lassen, abschmecken und anschließend die Paprikaschoten damit füllen. Die gefüllten Schoten in heißem Fett anbraten, mit Brühe angießen und die Schoten etwa 15 Minuten garen (zwischen durch immer wieder testen ob die Paprikaschoten schon gar sind). Schoten herausnehmen und warm stellen.

Tomatenmark in der Brühe verrühren, abschmecken. Etwas einkochen lassen. Speisestärke mit kalter saurer Sahne verquirlen und die Soße damit binden.

Afiyet Olsun!

### **Zutaten**

8 rote Paprikaschoten  
1 EL Olivenöl  
1 mittlere Zwiebel  
300 g Rinder- oder Lammhackfleisch  
100 g gekochter Reis  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Oregano  
Kümmel  
Bratfett oder -öl  
1/2 l Fleischbrühe  
2 EL Tomatenmark  
Zitronensaft  
10 g Speisestärke  
1/8 l Saure Sahne

### **Gefüllte Paprikaschoten**

Personen: 4  
Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Garzeit: 25 Minuten

*Dieses Rezept wurde uns eingesandt von „Zeynep“ am 03.03.2002*

Haben Sie auch ein Rezept und möchten es auf unseren Seiten veröffentlichen?

Schreiben Sie uns: [redaktion@unterdemhalbmond.de](mailto:redaktion@unterdemhalbmond.de)