

## **Gefüllte Paprika**

Zubereitungszeit: 2 Stunden

4-6 Personen

### Zutaten:

#### **Füllung**

700 g gemischtes Hackfleisch  
1 Brötchen vom Vortag  
2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
2 TL Salz  
Pfeffer  
2 TL mittelscharfen Senf  
1 TL Worcester Sauce  
2 Eier

#### **Paprika und Sauce**

6 rote Paprika  
4 TL Öl  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
500 ml Wasser  
2 Dosen Tomaten (stückig)  
2 Würfel Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer  
Oregano, Thymian getrocknet nach Geschmack  
25 g Tomatenmark  
1 TL Zucker  
3 TL Speisestärke

### Zubereitung:

1. Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen
2. Knoblauch und Zwiebeln 2 Sekunden/Stufe 4 zerkleinern
3. Hackfleisch und alle weiteren Zutaten für die Füllung in den Mixtopf geben und ca. 4 Minuten/Stufe 2 vermengen
4. Von den Paprika einen „Deckel“ abschneiden und innen waschen sowie die Kerne entfernen
5. Die Paprika mit dem Hack befüllen, in den Dampfgaraufsatz stellen und mit dem Deckel abdecken.
6. Den Mixtopf ausspülen
7. Zwiebeln und Knoblauch in den Mixtopf und 2 Sekunden/Stufe 4 zerkleinern
8. Mit dem Spatel nach unten schieben, Öl dazu geben und 3 Minuten/100 Grad/Stufe 3 andünsten
9. Nun alle Zutaten außer der Speisestärke hinzugeben, den Dampfgaraufsatz mit den Paprika auf den Mixtopf setzen und 50 Minuten/100 Grad/Stufe 2 garen
10. Den Dampfgaraufsatz vom Topf nehmen, Speisestärke langsam in den Mixtopf geben und 3 Minuten/100 Grad/Stufe 2 kochen.
11. Zum Schluss noch einmal 15 Sekunden/Stufe 5 zerkleinern
12. Jetzt noch mit Reis auf dem Teller anrichten und servieren