

Hier und heute

Paprika gefüllt mit Hackfleisch dazu Kartoffel-Röstzwiebelpüree

Sternekoch Alexander Wulf kocht den wärmenden Familienklassiker für kalte Tage: Paprika gefüllt mit Hackfleisch, dazu Kartoffel-Röstzwiebel-Püree.

Das Rezept

von Alexander Wulf für zwei Personen

Zutaten für die Paprika mit Füllung

- 4 rote Paprika
- 5 schwarze Oliven, klein geschnitten
- 1 TL kleine Kapern
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 500 g Hackfleisch (halb und halb)
- 1 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 50 g vorgekochter Reis
- Salz und Pfeffer
- 100 g Feta
- 1 Messerspitze geräuchertes Paprikapulver
- je 1/2 Zweig Thymian und Rosmarin, fein gehackt

Zutaten für die Soße

- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel, klein geschnitten
- 1 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 100 g Tomaten (geschält und geschnitten, aus der Dose)
- 100 ml Geflügelfond
- Je 1/2 Zweig Thymian und Rosmarin, fein gehackt
- 1 Messerspitze geräuchertes Paprikapulver
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Von der Paprika „Deckel“ mit Stiel abschneiden und Kerne im Innern entfernen. („Deckel“ aufbewahren).

Das Hackfleisch für die Füllung in eine Schüssel geben und mit Kapern, Oliven, Schalotten, Knoblauch, dem Reis, Salz, Pfeffer, Feta, etwas von den Kräutern und dem Paprikapulver vermengen. Füllung in die Paprika geben und diese beiseitestellen.

Für die Soße Zwiebeln und Knoblauch in der Butter anschwitzen. Die Tomaten dazugeben und mit den restlichen Kräutern sowie dem Paprikapulver abschmecken. Alles aufkochen, Geflügelfond dazugeben, salzen und pfeffern. Die Soße auf die Hälfte reduzieren und in eine Auflaufform geben. Die Paprika hineinsetzen, mit den „Deckeln“ schließen und bei 160 Grad für ca. 40 Minuten schmoren.

Zutaten für das Kartoffel-Röstzwiebelpüree

- 500 g mehligkochende Kartoffeln, geschält und geschnitten
- 2 EL Röstzwiebeln
- 2 EL Schnittlauch
- 50 g Butter oder Nussbutter
- 100 ml Milch
- Salz
- 1 Prise Muskat
- etwas Thymian

Hier und heute



Zubereitung

Kartoffeln in Salzwasser weichkochen. Die Milch mit Thymian und Butter aufkochen. Die Kartoffeln durch eine Presse drücken und die Milch durch ein Sieb hinzufügen. Mit einem Holzlöffel sorgfältig vermengen, anschließend Röstzwiebeln, Schnittlauch und etwas Muskat hinzugeben. Das Kartoffelpüree gründlich vermengen und dann mit der gefüllten Paprika anrichten.