

Für 4 Personen

Allgemein

4 hübsche, rote, große Paprikaschoten. „Das Auge isst mit“, wie man so schön sagt, die Schoten sollten eine kräftige, rote Farbe aufweisen und möglichst keine Beschädigungen der Außenhaut.

Füllung

2-3 Knoblauchzehen

1 Gemüsezwiebel

ca. 600g gemischtes Hackfleisch **BEMERKUNG: Selbstverständlich kann man auch Soja - Hack nehmen, wenn man vegetarische Gäste hat oder Gäste, die kein Schweinefleisch essen möchten. Dann ist auch nur Rinderhack akzeptabel.**

ca. 400g Schafskäse (2 Packungen)

ca. 100g Tomatenmark

schwarzer Pfeffer

Paprikapulver, rosenscharf

Soße

ca. 100g Crème fraiche (etwa 1-2 kleine Becher)

3 Pepperonis

4 getrocknete, rote Chillischoten (Anmerkung: es gibt verschiedene Schärfegrade, je nach Wunsch)

Paprikapulver, rosenscharf

Salz

Sträußchen Petersilie

Beilage

Gelber Reis. Entweder kaufen oder normalen, weißen Reis mit Safran färben.

Oder man nimmt einfach den gelben Curryreis, der in Portionsbeuteln angeboten wird, das ist besonders praktisch.

Als Getränk eignet sich in meinen Augen ein fruchtiger, süßer Weiß- oder Rotwein oder auch ein Tequila Sunrise.

Zubereitung

Zunächst wird in einer Pfanne etwas Öl erhitzt und Knoblauch und Zwiebel fein klein gehackt. Rein damit in die Pfanne, etwas braten. Als nächstes das Hack hinein, welches man vorher noch ein wenig zerstückelt haben sollte. Gut durchbraten und nacheinander den zerbröselten Schafskäse und das Tomatenmark hinzufügen.

Nun kann man auf einem Backblech mit Backpapier die vorher geköpften und hohlen Paprikaschoten auslegen und bei niedriger Temperatur etwas backen/erwärmen.

Den Pfanneninhalt schön durchmischen, dabei vorsichtig mit schwarzem Pfeffer und Paprikapulver würzen. Sollte pikant, aber nicht übertrieben scharf sein.

Rechtzeitig an die Zubereitung der Beilage denken!

Wenn der Pfanneninhalte gut durchgebraten ist, in eine Schüssel füllen und warm stellen, am besten zu den Paprika in den Ofen.

Im verbliebenen Öl in der Pfanne (etwas neues hinzugießen und erhitzen, falls kein Öl mehr vorhanden. ACHTUNG: nicht zu viel Öl nehmen, ca. 2 Esslöffel genügen!) werden nacheinander die klein gehackten Pepperonis gebraten, sowie die Chillischoten. Die gehackten Pepperonis können in die Schüssel mit der Füllung gegeben werden, die Chillischoten nicht. Nachdem die Chillischoten gebraten und entfernt wurden, wird der Herd ausgestellt, man sollte eine Minute warten, damit sich das Öl ein wenig runterkühlt. Paprikapulver wird schließlich in das restliche Öl hineingegeben.

Die Pfanne etwas schwenken, das Öl mit den Gewürzen am besten in einer kleinen Kurve ca. 1-2 Minuten schwenken.

Das Öl sollte etwas an Temperatur verlieren, bevor man den nächsten Schritt durchführt.

Während dessen kann man etwas Salz in das Crème fraiche einrühren. Vorsicht, Salz ist sehr stark.

Bei diesem wird es nämlich in das Crème fraiche, welches sich in einer Schüssel befindet, hineingegossen und eingerührt. Wäre das Öl zu heiß, würde sich das Crème fraiche schwarz verfärben, was sowohl Optik als auch Geschmack schädigt.

Zum Schluss wird noch etwas gehackte Petersilie untergerührt.

Nun werden die Paprikaschoten und die Hauptfüllung aus dem Ofen genommen und man füllt abwechselnd Hauptfüllung und gewürztes Crème fraiche in jede Schote, bis zum Rand. Hierfür eignet sich natürlich ein Teelöffel besonders gut.

Mit einem leichten Hügel aus gelbem Reis und etwas Petersilie auf einem Teller anrichten, mit den vorgeschlagenen Getränken servieren.

Feiern lassen, negative Kritiker hochkant rausschmeißen!