



Gefüllte Paprika mit Tomatensoße für 4 Personen

Zutaten:

4 große Paprika halbiert
1 Zwiebel in kleinen Würfeln
1 Knoblauchzehe
4 getrocknete Tomaten klein geschnitten
120 g Reis gekocht
200 g Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer, Paprika
600 g gemischtes Hackfleisch

Zubereitung:

Die Paprika in einem Bräter mit etwas Wasser bei geschlossenem Deckel und 160 Grad im Ofen 20 min dünsten. Hackfleisch in einer Pfanne gut anbraten, Zwiebel, Knoblauch und Tomaten dazugeben. Jetzt salzen, pfeffern und mit Paprika würzen. Den gekochten Reis in das Hackfleisch mischen. Die Paprika aus dem Ofen nehmen, und mit der Masse füllen. Den Parmesan auf der gefüllten Paprika verteilen. Tomatensoße auf einen Teller gießen und die Paprika dazugeben.

Griechische Art:

Parmesan durch Fetakäse und Oliven ersetzen und kurz im Ofen überbacken.

Hackfleischküchla für 4 Personen

Zutaten:

1 kg gemischtes Hackfleisch
3 Eier
Salz und Pfeffer
Etwas Petersilie klein geschnitten
1 TL scharfer Senf
3 alte Brötchen eingeweicht und trocken gepresst
1 TL Majoran
½ Zwiebel angeschwitzt (in Butter = Röstzwiebel)

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, und gut durchkneten, bis eine feste Masse entsteht. In Portionen formen (ca. 150 g) und in fett langsam ausbacken.

Für die Soße:

1 Lauch klein schneiden und in Butter anbraten. Mit etwas Sahne ablöschen und leicht salzen. Anschließend kurz aufkochen lassen.
Dazu empfehlen wir Kartoffelstampf.

Krapfen (ca. 14 Stück)

Zutaten:

500 g Mehl
50 g Zucker
60 g Rama (warm)
1 Vanillezucker
2 Pck. Trockenhefe
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz
200g Milch (warm)
2 cl Schnaps

Zubereitung:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und ca. 10 min durchkneten. (Rührgerät mit Knethaken.) Bei Zimmertemperatur gehen lassen, bis die Masse sich verdoppelt hat. Dann mit einem Kochlöffel durchschlagen und wieder gehen lassen. (Ca. 1 Stunde.)

Jetzt Portionen ausstechen (ca. 40 g) und zugedeckt (Tuch) noch mal ca. 30 min. ruhen lassen. In pflanzenfett oder Erdnussfett bei 160 Grad jede Seite ca. 4-5 min. ausbacken. (Friteuse) Mit einem Spritzbeutel den Krapfen mit Marmelade füllen.

***Guten Appetit wünschen Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***