

So schmeckt Europa: Kroatien

Punjena Paprika

Gefüllte Paprikaschoten



Isst man typischerweise das ganze Jahr durch. Im Winter gerne auch als Krautwickel zubereitet.

Zubereitung

- 1 Paprikaschoten waschen und den oberen Deckel mit Stiel abschneiden. Paprika innen vom Kerngehäuse säubern.
- 2 Zwiebel schälen und klein würfeln. Mit Hackfleisch, dem ungekochten Reis, Salz, Pfeffer und 2 TL *Vegeta* mischen.
- 3 In einer größeren Pfanne Öl erhitzen. Hack-Reismasse rund 5 Minuten anbraten.
- 4 Hack-Reismasse aus der Pfanne holen und Paprikaschoten befüllen (nicht bis zum Rand, da der Reis noch quillt) und aufrecht in eine ofenfeste Form stellen.
- 5 Kartoffeln und Möhren in kleine Stücke schneiden und zwischen den gefüllten Schoten verteilen. Etwas Wasser angießen, so dass Kartoffeln und Möhren mit der Flüssigkeit bedeckt sind.
- 6 Auf unterer Schiene im vorgeheizten Backofen auf 200 Grad etwa eine Stunde garen. Zwischendurch etwas Wasser nachgießen.
- 7 Für die Tomatensoße: Öl in einer Pfanne erhitzen, das Mehl dazugeben und etwas anrösten. Mit 150 bis 200 ml Wasser ablöschen, das Tomatenmark dazugeben und aufkochen lassen. Mit *Vegeta* abschmecken, über das fertige Gericht geben und vorsichtig umrühren. →

Zutaten

4 Personen

6 Paprikaschoten (Farben egal)
1 Zwiebel
1 bis 1,5 kg frisches gemischtes Hackfleisch
(Menge variiert je nach Paprikagröße)
Halbe bis volle Tasse Reis
Kartoffeln und Möhren
4-5 EL Tomatenmark
150-200 ml Wasser
4 EL Mehl
Vegeta natural
(kroatische Gewürzmischung)
3 EL Öl
Salz & Pfeffer



Zubereitungszeit
60 Minuten



Kroatien: Punjena Paprika – Gefüllte Paprikaschoten

Dazu passt gut

... als **Beilage**: Statt Kartoffeln passt auch Kartoffelpüree. Man kann dazu auch nur gutes Brot oder Baguette servieren.

... als **Getränk**: Eigentlich passt alles: kroatisches Bier oder Altbier, gutes Mineralwasser und natürlich auch Wein – zum Beispiel ein kroatischer.



Kroatien

... trat im Jahr 2013 der Europäischen Union bei und ist somit das jüngste Mitglied der EU. Kroatien verbindet durch seine geografische Lage an der Adria, die Balkan-Küche mit der mediterranen Küche. Viele Spezialitäten wie Meeresfrüchte, Trüffel und Olivenöle sind hier ebenso heimisch wie *Cevapcici* und der Käse *Paski Sir*. Für die Entwicklung der kroatischen Küche sind frühe slawische Wurzeln und Einflüsse aus der ungarischen, der Wiener und der türkischen Küche verantwortlich. Es dominieren Gerichte mit Fleisch, Gemüse und Süßwasserfischen.



Das Kochteam

Ehepaar Andja und Jozo Miletic

Unser Geheimtipp, damit's gelingt: Nach Möglichkeit die kroatische Gewürzmischung mit Gemüse (*Vegeta natural*) und gutes Tomatenmark verwenden.

Dobar tek!

Guten Appetit!