

Rezepte.xls Paprikagemüse

Paprikagemüse mit Hackfleischbällchen, Reis, Eisberg-Rukolasalat, Grießpudding für 12-15 Personen

Korrektur

4 Tomaten
4 rote Paprika
4 grüne Paprika
6 Zwiebeln
1 Knoblauchknolle
1 kg Champignons
1 Gurke
2 Creme fraiche
1/2 l Sahne
1 Pak pürierte Tomaten
Fix-Soßenbinder, Rotwein, Basilikum, Oregano, Cayennepfeffer, Salz, gekörnte Brühe
8 frische Bratwurst
1 kg Reis
5 EL Öl
12 Grießpudding
2 Eissalate
1 Zwiebel
Essig, Öl

Reis: Öl erhitzen, Reis dazu, mit Salz oder gekörnter Brühe abschmecken, umrühren und kurz anbraten (aber nicht so lange, bis der Reis verbrannt ist), dann mit Wasser (ca. 1,5 mal so viel wie Reis) auffüllen, aufkochen lassen, dann Strom oder Gas aus und quellen lassen.

Soße: Gemüse anbraten, frische Tomaten pellen. Sahne, Wein und pürierte Tomaten dazu, abschmecken, mit Soßenbinder eindicken, Creme fraiche dazu.

Hackfleischbällchen (aus der Bratwurst drücken) dazu.