



REZEPT

## Gefüllte Peperoni mit Reis und Hackfleisch

---

Rezept | Christina Hubbeling | 26.8.2018

**Gefüllte Peperoni (Paprika) sind ein Klassiker. Dieses wunderbare Sommergericht ist einfach zubereitet und schmeckt der ganzen Familie.**

## Für 6 Personen

**Zubereitungszeit: 20 Min., Garzeit: 40 Min.**

6 verschiedenfarbige Peperoni

---

150 g Langkornreis mit Wildreis

---

1 grosse oder 2 kleine Zwiebeln

---

2 Knoblauchzehen

---

Zirka 2 EL Olivenöl

---

200 g Schweinshackfleisch

---

200 g Rindshackfleisch

---

1 kleine Dose Pelati (280 g)

---

2 Lorbeerblätter

---

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

---

350 ml Gemüsebouillon

---

½ Bund glatte Petersilie

---

½ Bund Thymian

---



Zur Einkaufsliste

- 1** Die Peperoni waschen, jeweils das obere Viertel für den Deckel abschneiden. Die Peperoni im Innern putzen (Kerngehäuse und Kernen entfernen). Den Deckel aufbewahren. Die Peperoni beiseite stellen. Den Reis gemäss Anleitung auf der Verpackung garen und ebenfalls beiseite stellen.

- 
- 2** Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Zwiebel und Knoblauch mit Olivenöl bei mittlerer Hitze andünsten. Das Hackfleisch beifügen und unter gelegentlichem Wenden anbraten. Die Pelati und die Lorbeerblätter beifügen, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 
- 3** Auf kleinem Feuer bei geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen. Das Hackfleisch mit dem Reis vermengen. Die frischen Kräuter waschen, von den Stengeln zupfen und fein hacken, unter die Masse mischen. Die Peperoni mit der Reismasse füllen und in eine ofenfeste Form setzen.
- 
- 4** Die Bouillon seitlich in die Ofenform giessen und die Peperoni 30 Minuten bei 180 Grad im Ofen schmoren lassen. Dann den Deckel aufsetzen und weitere 10 Minuten schmoren. Als Beilage zur Grillade oder in Begleitung eines sommerlichen Salates servieren.
-