



T-EV-A Kochabend am 06.09.2017

Gefüllte Paprika (Zeytinyagli Biber Dolma)

Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, den Reis waschen und sieben.

Die Zwiebeln in 200 ml Öl in einer Pfanne mit hohem Rand anbraten. Den Reis dazugeben und mitbraten. Salz, Pfeffer, Korinthen, Pinienkerne, Granatapfelsirup und Zucker dazugeben und ca. 15 min kochen lassen. Währenddessen die Paprikaschoten entkernen und das Innere mit den Fingern salzen. Anschließend den Reis vom Herd nehmen. Die trockene Minze und den Zimt zu dem Reis geben und kräftig rühren. Ein bisschen abkühlen lassen. Die Paprika zu 4/5 mit Reis füllen, oben etwas Luft lassen. Eine Tomate in Scheiben schneiden und die Scheiben als Deckel verwenden und die Paprika damit schließen. Die Paprika in einem Topf eng nebeneinander stellen. Je nach Bedarf die Topfgröße ändern.

Das Öl aus der Pfanne in den Topf geben und mit 2-3 Gläsern Wasser auffüllen, bis die Paprika fast bedeckt sind. Einen Teller auf die Paprika legen, um Druck zu schaffen. Den Deckel schließen. Wenn es anfängt, zu kochen, die Hitze runterstellen und langsam vor sich hin köcheln lassen, bis der Reis gar ist. Schließlich Wasser abgießen und je nach Wunsch warm oder kalt servieren.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Koch-/Backzeit: ca. 1 Std.

Zutaten für 20 Portionen:

- 5 große Zwiebel(n)
- 40 kleine Paprikaschote(n), grün, oder 8 Große
- 20 Handvoll Reis
- 5 EL Pinienkerne
- 5 EL Korinthen
- 2 ½ TL Salz
- 2 ½ Prise(n) Pfeffer
- 2 ½ TL, gestr. Zimt
- 2 ½ EL Minze, (Nane-Minze), getrocknet
- 5 EL Zucker
- 500 ml Olivenöl
- 2 ½ EL Sirup, (Granatapfel-)
- 2 ½ Tomate(n)

1P Basilikum aus der Truhe

