



faktencheck – DIE STEIRISCHE JAGD
Natur verpflichtet.

Rezept-Tipp

Gefüllte Rehpaprika mit Tomatensauce



Foto: Werner Krug, www.derkrug.at

Zutaten

Rehpaprika

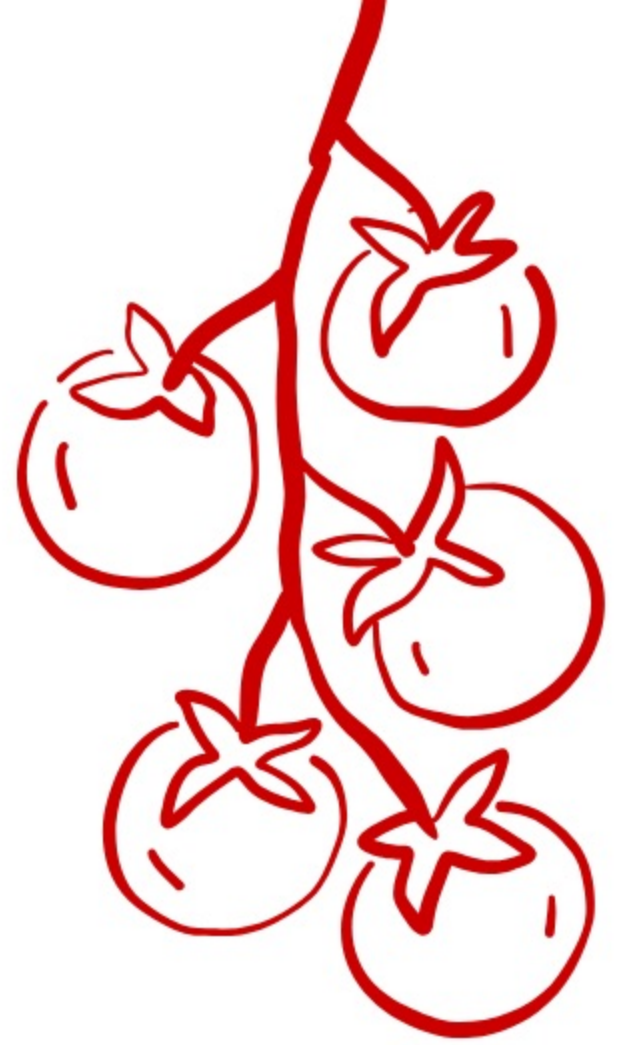
500 g Rehfaschiertes
1 große Zwiebel
2 Karotten
¼ Knollensellerie
2 Stk. Stangensellerie
20 g Knoblauch
20 g Liebstöckel
500 g Tomaten, gehackt
50 g Tomatenmark
50 g Schmalz
200 g Basmatireis
125 ml Rotwein
Majoran, Lorbeer, Kümmel, gemahlen
Salz, Pfeffer
8 Stk. Spitzpaprika



Zutaten

Tomatensauce

1 weiße Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
500 g Kirschtomaten
2 EL Olivenöl
1 Schuss Weißwein
Salz und Pfeffer



Mahlzeit!

Für die Rehbolognese Zwiebel und Gemüse fein würfeln und glasig anrösten. Danach das Tomatenmark und Gewürze zugeben und kurz mitrösten. Das faschierte Rehfleisch zugeben und weiter rösten. Mit Rotwein aufgießen und einreduzieren lassen. Die Tomatenstücke zugeben. Auf niedriger Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. **Basmatireis** zur Hälfte kochen und mit dem Rehfaschierten vermischen. Paprika mit der Masse füllen und den „Deckel“ aufsetzen.

Für die Tomatensauce Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken und in Olivenöl anbraten. Die geviertelten Kirschtomaten untermischen und durchrösten. Nach Belieben mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomatensauce mit den gefüllten Paprika zugedeckt im Ofen bei 180 °C für gut 1 Stunde garen.