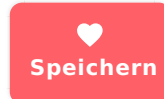


... > Menüart > Beilage > Gemüse

Paprikaschoten gefüllt mit Sauerkraut



★★★★☆ **3.88** (41 Bewertungen)

 **35** Kommentare

 50 Min.  normal  26.04.2002  450 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

6



Portionen

12 Paprikaschote(n), klein und grün

1 Zwiebel(n)

2 EL Butterschmalz

500 g Sauerkraut, frisch

3 EL Tomatenmark

1 TL Zucker

Salz

Pfeffer, schwarz

200 g Schafskäse

Dill

200 g Crème fraîche

4 EL Öl (Olivenöl)

1 EL Ajvar (Paprikapaste aus dem Glas)

4 Ei(er)

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 50 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 50 Minuten

Von den Paprikaschoten einen kleinen Deckel abschneiden, vorsichtig die Trennwände und Kerne herauslösen. Die Schoten und Deckel waschen, auf den Kopf stellen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Schmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

Das Sauerkraut zu den Zwiebeln geben, das Tomatenmark und den Zucker hinzufügen. Alles 3 Minuten unter rühren andünsten. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Den Schafskäse klein würfeln, den Dill waschen und hacken. Zusammen mit 3 EL Creme fraîche unter das Sauerkraut mischen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Form mit 2 EL Olivenöl ausstreichen. Die Paprikaschoten mit der Sauerkrautmischung füllen und in die Form setzen.

Restliche Creme fraîche mit Ajvar und den Eiern verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Masse über die Paprikaschoten gießen. Die Paprikadeckel auflegen. Die Form mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen ca. 50 Minuten garen.

Etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Alufolie entfernen und die Deckel der Paprikaschoten mit dem restlichen Öl bestreichen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen lassen.

Dazu schmeck frisches Fladenbrot oder Baguette.

Rezept von

garfield

Weitere Rezepte von garfield

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

18.10.2019 21:55

Babsylie

Das war genau nach unserem Geschmack. Ich konnte mir zunächst die Kombination nicht vorstellen. Aber da ich gerne Unbekanntes ausprobiere, hatten wir ein perfektes Geschmackserlebnis. Volle Punktzahl*****

[Antworten](#)

02.03.2019 19:21

Tinchen37

Ein tolles Rezept , wir hatten dazu Kartoffeln mit Butter.

Ig
tinchen

[Antworten](#)

07.11.2018 07:43

Princess1410

Wow, das war lecker! Auch die Kids und mein Mann waren begeistert! *****

[Antworten](#)

11.09.2018 10:45

indozye

Lecker, lecker! Wir waren die erste min. irritiert, wir wussten was drin ist, aber Gehirn und Zunge erwarten Hackfleischfüllung.....aber dann kann man nicht genug davon bekommen.

Etwas mächtig stimmt kann man aber aufheben und auch 2 Tage später noch aufwärmen.

(man muß ja nicht alles aufeinmal essen).

Wird auf jeden Fall bald wieder gekocht.

[Antworten](#)

25.01.2016 10:46

Chefkoch_EllenT

Hallo reipap_hat_hunger,

es gibt auch Sauerkraut zu kaufen, dass bereits gekocht ist. Deshalb heißt das ungekochte, das eben nur die Milchsäuregärung durchlaufen hat "Frisches Sauerkraut".

Lieben Gruß

Ellen Chefkoch.de Team Rezeptbearbeitung

Antworten

04.01.2006 10:56

schlesfrau

Hallo,

das Rezept hörte sich so verrückt an, dass ich es gleich gestern abend ausprobieren mußte.

Meine Ankündigung "Es gibt mit Sauerkraut und Schafskäse gefüllte Paprikaschoten" löste ein mittleres Naserümpfen bei den Meinen aus. Dann mußte ich aber aufpassen, dass sie mir nicht schon die Füllung weggenascht haben, bevor das Essen überhaupt fertig war.

Es war schlichtweg ober-mega-lecker - danke für das tolle Rezept!!!!

Antworten

04.01.2006 07:05

trudy12

Hallo,

ich denke, daß das genau das Richtige für heute Abend ist :o)
nur noch eine kurze Frage:wird ein ganzes Bund Dill verwendet oder lieber etwas

weniger?

Ig Trudy12

Antworten

03.01.2006 16:39

apfel

Paprikaschoten einmal anders. Hatte heute gemacht, hat super geschmeckt.
LG Apfel

Antworten

03.01.2006 13:02

7morgen

Ich liebe Paprika mit verschiedenen Füllungen und die mit Sauerkraut ist auch sehr lecker!

Allerdings schneide ich die Paprika jetzt immer quer durch (Stiel dran lassen und ebenfalls mit halbieren, später beim Essen an den Tellerrand legen)! Sie lassen sich dann leichter füllen und erst recht überbacken, wegen der größeren Fläche. Außerdem kann man dann gut 3 Hälften pro Person servieren, was - je nach Größe - meist ausreicht!

LG Tamara

Antworten

27.02.2004 14:45

6grizzly9

Hallo garfield,

Danke für dieses tolle Rezept! Gab es gestern abend und alle waren richtig begeistert! Meine anfängliche Skepsis wegen dem Dill war total grundlos... sehr lecker!!! Empfehlung!

Grüße,
grizzly

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

birnenkuchen rezepte, eismaschine rezepte, hackauflauf rezepte, kartoffeln rezepte,
matjessalat rezepte, mmöhrengemüse rezepte, nudlsalat rezepte, rüherkuchen
rezepte, tomatensosse rezepte, zimtkuchen rezepte