

Wenn die Tomatensoße im Topf blubbert

MT-Adventsserie: Mamas Klassiker: Gefüllte Paprika mit Hackfleisch / Speck wird aus dem Topf verbannt

Von Nadine Schwan

Minden (mt). Wer gefüllte Paprika kocht, muss vorsichtig sein: Im Topf blubbert die heiße Tomatensoße. Also, schnell wieder den Deckel drauf.

Gefüllte Paprika gab es bei uns früher ständig. Neben Hühnerfrikassee, Nudeln mit Tomatensoße und Kartoffelbrei mit Spiegelei und Spinat, waren die gefüllten Paprika mit Reis eins von Mamas Klassikern. Ich habe sie geliebt, die Paprika mit dem dicken Hackklops in der Mitte. Vor allem mochte ich aber die Tomatensoße. Und sowieso, Tomatensoße, Tomatensuppe, Tomaten frisch, Tomatenketchup, Tomatensaft, den Tomatengeschmack finde ich immer noch super. Das besondere an dem Tomatenaroma von den Paprika ist der würzige Geschmack.

Da darf kein Reiskorn hinein

Wann genau meine Mutter die gefüllten Paprika zum ersten Mal zubereitet hat, daran erinnert sie sich heute nicht mehr. Es muss aber irgendwann in den 70ern gewesen sein. Im Bücherregal finde ich ein altes Kochbuch von 1972 mit knallbunten Fotos und teilweise gruseligen Buttercremetorten in rosa und hellblau und seitenweise Gerichte mit Innereien. Ich blättere weiter. Auf Seite 198 taucht das Balkangericht dann endlich auf. Gefülltes Gemüse scheint in den 70ern noch et-



Gefüllte Paprika hat MT-Volontärin Nadine Schwan gekocht.

Foto: pr

was Exotisches gewesen zu sein.

Neben der Hackfüllung werden aber schon verschiedene Varianten vorgestellt. Mit Käse und Schinken gefüllt, oder als Alternative einfach Auberginen und Zucchini nehmen. Heute gibt es viele Rezepte für die gefüllten Paprika, die mit weniger Hackfleisch auskommen. Als Ersatz kommt Reis in die Mitte, Getreide oder Gemüse. Auch wenn es bei mir theoretisch mit weniger Fleisch geht: Bei

uns zu Hause gab und gibt es sie nur mit dem dicken Hackklops in der Mitte. Ganz klassisch eben. Da lasse ich keine



Variationen zu. Da darf kein Reiskorn rein.

Etwas weniger Fleisch kommt heute trotzdem in den

Topf. Ich habe den Speck verbannt. Früher schwamm in der Soße immer ein dickes Stück Speck. Das sollte Geschmack geben. Ich finde das Hackfleischaroma reicht völlig aus. Wer braucht schon Speck? Also raus aus dem Topf.

So geht das Retro-Essen noch schneller und sowieso, viel Aufwand macht das Gericht nicht: Paprika aushöhlen, Hackfleisch mit Zwiebeln, Ei, Toast, Senf und Gewürzen vermengen, rein damit in die Paprika und ab in die

REZEPT

Gefüllte Paprika

■ Zutaten:

Vier Paprika
500 Gramm Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Scheibe Toast
1 Ei
Senf
Petersilie
Salz, Pfeffer
Zwei Packungen passierte Tomaten (1 Liter)
Italienische Kräuter
Prise Zucker

■ Zubereitung:

Paprika waschen, Deckel abschneiden und Kerngehäuse entfernen.

Zwiebel in Würfel schneiden.

Hackfleisch mit Ei, Toast, Zwiebel, Senf, Petersilie, Salz und Pfeffer verkneten.

Hackmasse in die Paprikaschoten füllen.

Passierte Tomaten in einen großen Topf geben, Paprika dazulegen und etwa 30 Minuten lang schmoren. Soße mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Kräutern abschmecken.

Dazu schmeckt Reis.

Tomatensoße. Aber Vorsicht, wer neugierig den Deckel öffnet, bekommt vielleicht etwas von der blubbernden Soße ab: Die Wände haben rote Sprenkel, der Pulli auch. Was soll's, so war das eben früher auch, wenn es gefüllte Paprika gab.



Regelmäßig berichtet „MT Intern“ online über Neues aus dem Medienhaus und aktuelle Themen rund um die Zeitung. Aktuell unter anderem:

■ Positives Fazit nach zwei Monaten „ZeitungsZeit“

■ „Gute Seele“ Christine Potter verabschiedet sich aus der Lokalredaktion in den Ruhestand

■ Zeitungen planen umfassende Werbekampagne für ihr Medium

@Blogeinträge unter mindenertageblatt.de/blog_mt_intern/

Zwei Leichtverletzte bei Verkehrsunfall

Minden-Meißen (mt/GB). Ein 19-jähriger Beifahrer und ein elfjähriges Mädchen wurden nach Auskunft der Polizei bei einem Verkehrsunfall auf der B 482/B 65 in Meißen am vergangenen Samstagabend leicht verletzt. Ein 21-jähriger Autofahrer wollte mit seinem Pkw von der Linksabbiegespur der B 482 auf die B 65 in Richtung Minden zu fahren. Hierbei beachtete er laut Polizei nicht die Vorfahrt eines entgegenkommenden Pkw. Beim Zusammenprall der Fahrzeuge schleuderte der Pkw des 21-Jährigen gegen ein wartendes Auto. Beide Fahrzeuge waren nicht mehr fahrbereit und wurden abgeschleppt.



MT verlost Karten für „Mausefalle“

Minden (mt/cpt). Zum Jahresabschluss lädt das Amateurtheater „Westfälische Mausefalle“ unter Leitung von Ernst Stahlhut (Foto) in das Kleine Theater am Weingarten zu „Alle sieben Wellen“ ein. Für die letzte Vorstellung am Sonntag, 30. De-

zember, 17.30 Uhr, verlost das Mindener Tageblatt heute zwischen 6 und 18 Uhr fünf Mal zwei Eintrittskarten unter (01 37) 8 60 02 76. Ein Anruf aus dem Festnetz kostet 50 Cent, Mobilfunkpreise können höher sein.

Foto: pr

Siegerin heißt Lucia Erpenbeck

Sechstklässlerin gewinnt Vorlesewettbewerb des Ratsgymnasiums

Minden (mt/GB). Acht Schülerinnen und Schüler traten an, um Schulsieger am Ratsgymnasium im Vorlesewettbewerb des „Börsenvereins des deutschen Buchhandels“ zu werden. Zur Siegerin wurde Lucia Erpenbeck gekürt.

Schon in den vergangenen Wochen hatten die Schüler der vier sechsten Klassen eifrig geübt, um im jeweiligen Klassenwettbewerb Sieger zu werden. Die zwei Kinder pro Klasse, die sich sowohl bei der kurzen Vorstellung ihres Lieblingsbuches als auch beim Vorlesen unter festgelegten anspruchsvollen Kriterien gegen ihre

Mitschüler durchsetzten, gingen nun in den Schulent-scheid.

Vor 120 Zuhörern aus den sechsten Klassen galt es nun, nicht nur den Lesevortrag des Lieblingsbuchs zu bewältigen, sondern auch einen Fremdtex mit guter Lesetechnik und bestmöglicher Textgestaltung vorzutragen.

Lucia Erpenbeck ging als Siegerin dieser spannenden Abfolge hervorragender Leistungen aller acht Schüler hervor. Mit ihrem Lieblingsbuch „Rico, Oskar und das Herzgebreche“ von Andreas Steinhövel überzeugte sie die Jury, bestehend aus zwei Siegern des Vorjahres, der Vorsitzenden

der Schulpflegschaft des Ratsgymnasiums, einem Mitglied der Schülervertretung und den vier Deutschlehrern und -lehrerinnen der fünften Jahrgangsstufe.

Den zweiten Platz teilten sich Farina Krause mit dem Buch „Krabat“ von Ottfried Preußler und Lisa Mittendorf mit dem Buch von Renate Schoof, „Klassenfahrt mit Kick“. Alle acht Klassensieger erhielten Buchgeschenke und Urkunden.

Wenn es im Frühjahr 2013 in die nächste Runde des Vorlesewettbewerbs geht, wird Lucia Erpenbeck gegen die Sieger der anderen Schulen auf Kreis-ebene antreten.



Lucia Erpenbeck (links) mit den Platzierten des Vorlesewettbewerbs.

Foto: pr

Verwaltung geschlossen

Dienststellen ab 2. Januar wieder geöffnet

Minden (mt/um). Nach Weihnachten bleibt die Stadtverwaltung Minden am Donnerstag, 27. Dezember, sowie am Freitag, 28. Dezember, geschlossen. Bürgerinnen und Bürger werden gebeten, sich auf diese Regelung einzustellen und ihre Anliegen im Rathaus bis Freitag, 21. Dezember, zu erledigen.

Auch die Beantragung und Ausstellung von Ausweisdokumenten wird in der 52. Kalenderwoche nicht möglich sein. Insbesondere bei der Planung

eines Winterurlaubs oder beim Verschenken von Reisegut-scheinen sollte daher frühzeitig die Gültigkeit der erforderlichen Personaldokumente (Reisepass oder Personalausweis) überprüft werden.

Für Empfänger von Arbeitslosengeld II ist am 27. und 28. Dezember jeweils von 10 bis 12 Uhr für akute Notfälle die Dienststelle Kleiner Domhof geöffnet. Im neuen Jahr haben die Dienststellen ab Mittwoch, 2. Januar, wieder zu den üblichen Präsenzzeiten geöffnet.

Theaterstück wird abgesagt

Minden/Bielefeld (mt/GB). Das Theaterstück „Als der Weihnachtsmann vom Himmel fiel“ nach Cornelia Funke am 29. Dezember in Bielefeld in der Stadthalle wird abgesagt. Das teilt der Veranstalter mit. Das Geld für die Eintrittskarten wird an den jeweiligen Vorverkaufsstellen zurückerstattet.



BEILAGENHINWEIS

Einem Teil unserer heutigen Ausgabe (ohne Postauflage) liegen Prospekte der Firmen Edeka, Minden; Rossmann, Minden; Vollgut, Minden, sowie x-ponat, Minden, bei.

Weitere Beilagen auch unter mt-online.de

Ansprechpartner Beilagen:
Uwe Rösener
Telefon 05 71 / 882 181
Ricarda Hägermann
Telefon 05 71 / 882 283
Mail anzeigen@mt-online.de