Bulgur nach Amina	
6 Personen	**25 Personen**
300 g grober Bulgur	1200 g
1 mittelgroße Zwiebel	4
2 Spitzpaprika rot und grün	6
½ Tl Paprikamark	2 Tl
1 El Tomatenmark	4 El
2 El Olivenöl	8 El
50 g Butter	200 g
1 Tl Paprika edelsüß	3 Tl
¾ Tl Salz	2-3 Tl nach Geschmack
½ Tl Pfeffer	1 Tl
500 ml Wasser	1,5 bis 2 L Wasser
	Zubereitung Zwiebel und Paprika fein hacken. Die Hälfte der Butter und das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Paprika dazu geben und anbraten , bis die Zwiebeln glasig sind. Tomatenmark, Paprikamark und die Gewürze zugeben, alles miteinander vermischen und kurz anbraten. Bulgur einrühren und 2 Minuten mit braten. Mit Wasser ablöschen und den Topf abdecken. Den Bulgur 10-15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis die Flüssigkeit vollständig aufgesogen ist. Den Topf vom Herd nehmen und den Bulgur weiter 10 Minuten ziehen lassen. Die restliche Butter drüber geben und servieren.