

Gefüllte Paprika

vom Zedernholzbrett

Zutaten für 4 Personen

4	Paprika, rot
750 g	Hackfleisch, gemischt
1	Zwiebel
2 Zehe/n	Knoblauch
3 EL	Kräuter, gemischt z.B. Petersilie, Majoran, Thymian, Oregano, fein gehackt
3 EL	Weber BBQ Sauce
4 EL	Panko
2	Eier
	Salz, Pfeffer und geräucherte Paprika
1	Zedernholzbrett, groß, mindestens 2 Stunden eingeweicht



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 25 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 35 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Hilfsmittel:

Weber Räucherbrett, groß

Methode:

Direkt / Indirekt

Zubereitung

In der Küche:

1. Die Paprika waschen und so halbieren, dass der Stiel halbiert ist. Die Kerne und Samenhäute entfernen. Von der Unterseite eine Scheibe abschneiden, so, dass ein längliches Loch entsteht, dadurch können die ätherischen Öle vom Holz besser in die Hackmasse eindringen. Die Paprika-Abschnitte (nur Fleisch) klein würfeln.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Mit allen anderen Zutaten, auch Paprikawürfeln, zum Hackfleisch geben und gut verkneten. Mit Salz, Pfeffer und geräucherter Paprika würzen. Die Innenseite der Paprikas mit Salz und Pfeffer würzen und die Hackmasse hineinfüllen.

Auf dem Grill:

1. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (200°C) vorbereiten. Falls ein Holzkohlegrill (57er) verwendet wird, braucht man 2/3 Anzündkamin mit durchglühten Briketts.
2. Das Zedernholzbrett auf der direkten Zone des Grills platzieren. Sobald das Brett richtig knistert und raucht, die Paprikas darauf verteilen und das Brett in die indirekte Zone schieben, weitere 25 Minuten grillen bis die Kerntemperatur 80°C erreicht hat und die Hackmasse schön gebräunt ist.