



Rubrik: Vom Smoker

Gefüllte Paprika mit Feta Käse

Ein Küchenklassiker und immer wieder leckeres Gericht ist zweifelsfrei die gefüllte Paprika. Diese im Topf, auf dem Herd zu kochen, ist ja auch kein Problem. Die Herausforderung hier ist, gefüllte Paprika komplett im Smoker zuzubereiten. Inspiriert von einem Foto, das ich gesehen hatte, ist dieses Rezept entstanden. Gefüllt wird die Paprika hier in meinem Rezept mit einer Hackfleischmischung und als Topping verwende ich Feta. Es basiert auf der griechischen Küche, aber mit ein wenig Kreativität ergeben sich viele weitere Geschmacksmöglichkeiten und Varianten.

Als Ausgangsprodukt nehmt ihr am besten Spitzpaprika. Sie sind süßer und geschmackvoller als Gemüsepaprika und außerdem dünnfleischiger und kleiner. Die Größe spielt eine wichtige Rolle in puncto Garzeit. Um die Paprika entkernen und füllen zu können, schneidet sie am Stielende quer zur Hälfte ein. Anschließend setzt ihr, ausgehend vom vorherigen einen Längsschnitt. Nun könnt ihr die Paprika ein wenig öffnen und die Kerne sowie die weißen Streifen entfernen und anschließend füllen. Die Füllung wird aus einer Hackfleischmischung halb und halb, also 50% Rind und 50% Schwein hergestellt. Für die abgebildeten 5 Spitzpaprika war eine 500g Packung ausreichend. Dazu gebt ihr eine kleine fein gehackte Zwiebel und ein Ei für die Bindung. Gewürzt wird mit Salz und meinem griechischen Grundgewürz. Die Zusammensetzung der Würzmischung dazu findet ihr bei mir in der Gewürzecke. Alles zusammen wird nun kräftig durchgeknetet, bis eine homogene Masse entsteht.

Nun werden die Paprika gefüllt. Am besten geht dies mit einem Löffel. Einfach die Hackfleischmasse gleichmäßig im Inneren der Paprika verteilen und gut andrücken, also nicht zu locker füllen, bis sie zu etwa 3/4 voll ist. Dies ist bei den zwei rechten Paprika in der Abbildung zu erkennen. Den Feta-Käse zerkrümelt ihr am besten mit einer Gabel und füllt das letzte Viertel der Paprika damit auf. Am Ende gebt ihr noch etwas von der griechischen Würzmischung obenauf und dann wird schon gegrillt.



Heizt euren Grill an und bringt ihn auf gut 150°C. Ein optimales Ergebnis erzielt ihr natürlich in einem geschlossenen Grill.

Gebt die Paprika in eine feuerfeste Form in den indirekten Bereich eures Grills. Wer mag, kann am Anfang noch ein paar Räucherchips für ein angenehmes Raucharoma in die Glut geben. Bei einer Temperatur von ca. 150 °C braucht es jetzt ein wenig Geduld. Wenn der Paprika nach 30 bis 45 Minuten außen gut verschrumpelt ist, sollten eure gefüllten Paprika durch sein. Aber wie immer ist der Gargrad von vielen Faktoren abhängig. Wer auf Nummer sicher gehen will, nimmt ein Einsteckthermometer zu Hilfe.

Die Kerntemperatur sollte 70-72 °C betragen, dann seid ihr auf der sicheren Seite.



Lasst es euch schmecken!!

Weitere Anleitungen und Rezepte findet ihr in meinem Blog unter <https://www.rs-projects.de> . Falls euch das ein oder andere Rezept gefällt würde es mich freuen, wenn ihr eine Nachricht in mein Gästebuch schreibt.