



Rubrik: Vom Smoker / Grill

Spitzpaprika vom Grill

Spitzpaprika, durch ihre Süße vor Allem rote, eignen sich hervorragend als Beilage zu Grillfleisch, Fisch oder einfach als Grillgemüse.

Die Zubereitung ist denkbar einfach. Die Spitzpaprika gründlich waschen und ab auf den Grill. Sie werden nun in der direkten Hitze gegrillt, bis sie weich sind und die Haut schwarz wird und Blasen bildet. Zieht nun den Strunk mit dem Kerngehäuse heraus und entfernt die Haut. Die Haut lässt sich nun ganz leicht abziehen und ihr habt das Fruchtfleisch mit dem vollen Paprika - Aroma.



Ich bevorzuge allerdings eine etwas andere Garmethode. Dazu werden die Paprika halbiert und die Kerne sowie die weißen Fasern entfernt. Nun die Paprika-Hälften mit der Hautseite nach unten in eine Form oder Pfanne legen, salzen und mit etwas Olivenöl beträufeln.



Wer genügend Zeit hat, stellt nun die Form mit den Paprika in die indirekte Zone und lässt sie in Ruhe garen. Die Paprika ruhig mehrmals wenden. Man merkt deutlich, wenn die Paprika weich werden. Wer sie etwas knackiger mag, kann sie natürlich vorher herausnehmen.

Der Paprika verträgt aber auch ordentliche Hitze von unten ganz gut. Wie beschrieben ist es kein Problem, wenn die Haut schwarz wird, man sollte sie sowieso abziehen.

