Gefüllte Paprika aus dem Dutch Oven

Ein Küchen Klassiker in den Dutch Oven gemacht

Zutaten:

2 Paprika
1 kl Zwiebel
1 kl Zehe Knoblauch
300 g Rinderhack
1 Ei
1 Dose Tomatenstücke
1/2 Tl geräuchertes Paprikapulver
1/2 Tl getrockneter Thymian
1/2 Tl Majoran
1 Prise Zucker
1 Tl Salz
1-3 frisch gemahlenen Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund/Strang Thymian frisch
1/2 Bund/Strang Rosmarin frisch

Zubehör:
Dutch Oven FT3

Zubereitung:

Knoblauch und Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden und diese dann mit den Rinderhack in eine Schüssel geben. Ei, Gewürze, Zucker, Salz und Pfeffer hinzugeben und alles gut durchkneten und bei bedarf noch abschmecken.

Die Paprikaschoten waschen, den oberen Teil der Paprika abschneiden und bei Seite legen. Das Kerngehäuse entfernen und kurz ausspülen und über kopf abtropfen lassen.

Die Paprika nun mit der der Hackfleischmasse füllen und in den Dutch Oven stellen. Die stückigen Tomaten mit Salz und Pfeffer verrühren, in den Dutch Oven die frischen Kräuter (abgezogen und zerkleinert) in den Oven geben und mit der Tomatensoße auffüllen. Die bei Seite gelegten Deckel der Paprika auflegen.

Dutch Oven mit dem Deckel verschließen und bei 160-180° ca. 90 min schmoren lassen:

Im Gasgrill: Mittlerer Brenner unter dem Dutch Oven auf Minimum stellen, und mit Brennern Rechts und Links die ziel Temperatur einstellen.
Briketts: 8 Briketts (davon 5 oben 3 unten)

Die Tomatensoße nach dem ca 70 min abschmecken , die restlichen 20 min die Temperatur im Gasgrill auf 200° erhöhen und bei Briketts alle 8 Stück oben auflegen.