



## Gefüllte Paprika aus dem Dutch Oven

Gefüllte Paprika wecken Kindheitserinnerungen. Unsere Oma hat sie zwar nicht im Dutch Oven zubereitet, aber wer erinnert sich nicht gerne daran zurück? Der herzhafte Klassiker lässt sich nicht nur im Backofen zubereiten, sondern auch im Dutch Oven. Mit diesem Rezept zeigen wir euch, wie man gefüllte Paprika im Feuertopf zubereitet.

### Portionen

6 PAPRIKA

### Vorbereitung

15 MINUTEN

### Kochzeit

80 MINUTEN

## Zutaten

- 6 Paprikaschoten
- 500 g Hackfleisch (halb/halb oder Rinderhack)
- 500 g passierte Tomaten
- 400 g Tomaten (stückig)
- 150 g Kerrygold Cheddar gerieben
- 18 Datteltomaten
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Langkornreis (roh)
- 2 EL Burger Spice (oder ein Rub nach Wahl)
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL italienische Kräuter
- 1 TL Pfeffer Symphonie
- 1/2 TL Salz
- 1 TL Zucker

## Anleitungen

1. Zunächst werden die Briketts durchgeglüht. Für dieses Rezept werden 13 Kokoko Eggs benötigt. Während die Briketts durchglühen, werden die Paprika und die Füllung vorbereitet. Dazu werden die Zwiebeln abgezogen und in kleine Würfel geschnitten. Die Petersilie die Knoblauchzehe und die Datteltomaten werden fein gehackt. Nun wird das Hackfleisch mit 1/4 der Zwiebelwürfel, der Petersilie, den gehackten Tomaten, einer gehackten Knoblauchzehe, dem Reis, 70 g geriebenen Cheddar und 2 EL Burger Spice (oder einem anderen BBQ-Rub) vermengt. Der Reis im Hackfleisch dient dazu, dass die Füllung der Paprikaschoten locker bleibt und nicht zu fest wird.

2. Der Deckel der Paprikaschoten wird abgeschnitten und das Kerngehäuse entnommen. Die ausgehöhlten Paprika werden dann mit der Hackfleischmasse gefüllt. Jetzt kommt der Dutch Oven auf die durchgeglühten Briketts und darin werden die restlichen Zwiebeln, das Tomatenmark und der übrige Knoblauch im Olivenöl angeröstet. Anschließend werden die stückigen und passierten Tomaten, die Italienischen Kräuter, das Salz, der Pfeffer und der Zucker mit hinzugefügt und verrührt. Nun werden die gefüllten Paprikaschoten aufrecht nebeneinander in den Dutch Oven gestellt.

- 
3. Der Feuertopf wird dann mit dem Deckel verschlossen und die Briketts werden platziert. 6 Kokoko Eggs werden mit auf den Deckel gelegt, die verbleibenden 7 Briketts werden unter dem Dutch Oven verteilt. Der Feuertopf bleibt jetzt rund 60 Minuten in der Glut, bevor der restliche Cheddar Käse auf den gefüllten Paprikaschoten verteilt wird. Die Kokoko Eggs von unten werden mit auf den Deckel gelegt, um eine ausreichende Oberhitze zum Überbacken zu bekommen. Nach 15-20 Minuten sollte der Käse zerlaufen und etwas gebräunt sein und die gefüllten Paprika sind bereit zum Servieren.