

# Roberts gefüllte Paprikaschoten aus dem Dutch Oven

## Die rauchige Variante!

Den Dutch Oven vorbereiten.

Für die Füllung jeweils die Hälfte von Petersilie, Knoblauch und Zwiebeln in eine große Schüssel geben, dazu die Semmeln, Eier, Mais mit den roten Bohnen, und das Rinderhack. Auch alle Gewürze mit dazugeben und alles gut vermischen. Dann die Füllung fest in die Paprikaschoten drücken.

Für die Vorbereitung der Soße alle Zutaten am Dutch Oven parat legen.

Wenn der Dutch Oven gut Hitze hat, die restlichen Zwiebeln hineingeben und nach 20 Sekunden das Öl. Sobald die Zwiebeln gut Farbe angenommen haben, den Rest von Petersilie und Knoblauch sowie die grüne Paprika hinzugeben und auch die Reste vom Deckel der roten Paprikaschoten, diese auch grob gewürfelt. Eine weitere Minute gut anbrutzeln und dabei kräftig rühren. Der Knoblauch soll nicht zu braun werden, da er sonst bitter wird. Mit der Hälfte des Rotweines ablöschen und leicht reduzieren. Dann auffüllen mit dem restlichen Wein, den passierten Tomaten und der STUBB'S BAR-B-Q-Sauce. Gut verrühren.

Auf die gefüllten Paprikaschoten richtig dick den geriebenen Käse geben und andrücken und die Paprika dann in den Dutch Oven stehend platzieren. Immer ein kleines Kunststück, dass die auch stehen bleiben und nicht umfallen. Sollte noch Käse übrig sein, den einfach noch darauf verteilen. Wenn auch was in die Soße fällt, kein Problem, macht diese nur sämiger.

Den Deckel auflegen. Die Temperatur sollte sich bei 200° bewegen. Meine Zubereitung erfolgte momentan noch im Gasgrill, da meine Dutch Oven-Station noch nicht fertiggestellt ist. Wer mit Kohlenbirketts arbeitet, mit der empfohlenen Anzahl die Kohlen unten und oben platzieren. Die Garzeit beträgt ca. 2 Stunden. Nach der Hälfte und Dreiviertel der Zeit jeweils nachschauen, ob ggf. Flüssigkeit nachgefüllt werden muss. Meistens ist dies nicht nötig, da die Paprikaschoten auch noch Flüssigkeit verlieren. Es kann unter Umständen ein Wiederaufrichten der Schoten von Nöten sein.

Wenn alles fertig ist, hat der Käse auch eine schöne Bräunung erreicht. Die Soße nochmals schön verrühren und servieren. Beilagen gibt es vielfältiger Art, von Brot und Salat über Grillkartoffeln usw..

Viel Erfolg damit!

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 45 Minuten
<b>Koch-/Backzeit</b>	ca. 2 Stunden
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 2 Stunden 45 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal



### Zutaten für 8 Portionen:

<b>8 große</b>	Paprikaschote(n), rot, gewaschen, Deckel abgeschnitten und beiseitegelegt
<b>5</b>	Zwiebel(n), braune, geschält, gewürfelt
<b>2 Bund</b>	Petersilie, gewaschen, klein gehackt
<b>1</b>	Paprikaschote(n), grün, gewaschen, entkernt, in grobe Würfel geschnitten
<b>5</b>	Knoblauchzehe(n), geschält, klein gewürfelt
<b>1 Dose</b>	Mais mit roten Bohnen
<b>3 EL</b>	Paprikapulver, rosenscharf
<b>3 EL, gehäuft</b>	Paprikapulver, geräuchert, mild der Kinder wegen, sonst die scharfe Variante!
<b>1 EL</b>	Thymian
<b>1 EL</b>	Majoran
<b>1 EL, gehäuft</b>	Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
<b>1 TL, gehäuft</b>	Selleriesalz
<b>2</b>	Semmel(n), altbacken, eingeweicht, ausgedrückt
<b>2</b>	Ei(er)
<b>1,3 kg</b>	Rinderhackfleisch, beste Qualität
<b>3 EL</b>	Keimöl
<b>250 ml</b>	Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon)
<b>700 g</b>	Tomate(n) (Bio), passierte
<b>1 Tasse</b>	BBQ-Sauce (STUBB'S SMOKEY MESQUITE LEGENDARY)
<b>300 g</b>	Käse, gerieben

Rezept von: Robert\_3

