

Gefüllte Pulled Pork Paprika mit baked Beans

Zutaten:

- Pulled Pork Reste
- 7 Paprikaschoten
- 3 Dosen Kidney Bohne
- 400 g Bacon
- 8 Tomaten
- 1 Tasse (ca. 220 g) brauner Zucker
- 250 ml
- 2 EL Senf
- Salz und Pfeffer
- 6 Knoblauchzehen
- 200 g
- BBQ Sauce (hier)
- ca. 100 ml Ahornsirup
- 250 ml Rinderbrühe
- nach eigenem ermessens

Zubereitung:

Dieses wunderbare Resteessen ist absolut einfach zuzubereiten, aber sensationell lecker. Zuerst bereite ich alles vor. Dazu schneide ich einen Deckel von den Paprikaschoten und entferne das Kerngehäuse säuberlichst. Achtet nur darauf, dass die Schoten ganz bleiben, sonst kann man sie später nicht mehr füllen. Im nächsten Schritt viertle, entkerne und hacke ich die Tomaten. Ihr könntet zwar fertig gehackte Tomaten in der Dose kaufen, in diesen ist mir persönlich aber für dieses Gericht zu viel Flüssigkeit. Nun werde ich nur noch den Knoblauch schälen und fein hacken, den Bacon in kleine Streifen schneiden, den Käse in Würfel schneiden und schon können die Paprikas gefüllt werden.

Beginnen werde ich mit einer Schicht Pulled Pork, dann etwas Käse, als nächstes BBQ Sauce und dann einfach von vorne. Das wiederhole ich solange, bis die Paprika voll ist. Die letzte Schicht sollte aber aus Käse bestehen. Nun ist es an

der Zeit, den Anzündkamin zu starten. Da ich heute mit dem FT9 arbeite, verwende ich 24 Briketts. Das ergibt eine Temperatur im Dutch Oven von ungefähr 180°C.

Sobald die Kohle glüht, gebe ich erst einmal alles unter den ft9, da ich zuerst viel Unterhitze zum anbraten der Baconstreifen benötige. Ist der ft9 dann endlich heiß, kommen auch schon der besagte Bacon sowie der gehackte Knoblauch hinein und alles wird schön kross angebraten. Wenn nun das gewünschte Ergebnis erreicht ist, kommen alle restlichen Zutaten in den Dutch Oven. Denkt daran die Bohnen abzugießen und evtl. noch unter klarem Wasser zu waschen und die Tabascomenge müsst ihr natürlich auch selbst bestimmen. Nun wird alles gründlich vermengt und die gefüllten Paprikas können im Dutch Oven platz nehmen.

Jetzt ist auch der richtige Zeitpunkt, den Deckel auf den ft9 zu geben und die Kohle umzusortieren. Für dieses Gericht werde ich die Hälfte der Kohle auf den Deckel geben, die andere bleibt unter dem Topf. So verteilt sich die Hitze optimal im Inneren und alles wird gleichmäßig durch.

Nach etwa 1 Stunde ist dann alles fertig. Nur nochmal schnell mit Salz und Pfeffer abschmecken und schon kann serviert werden. Wie immer ein einfaches Dutch Oven Gericht, aber sensationell lecker. Wenn ihr Pulled Pork übrig haben solltet, dann versucht es mal. Viel Spaß beim nachmachen und genießen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:51]

Mit Seelachs gefüllte Paprika

Zutaten:

- 500 g Seelachs
- 6 Paprikaschoten

- 2 Scheiben Toastbrot
- frischer Thymian
- 100 g Hartkäse (queso manchego)
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Eier
- geräuchertes Paprikapulver, Salz und Pfeffer
- Lemon Curd
- 4 EL Martini
- Olivenöl
- Milch
- Mohn Amour von Knödelkult

Zubereitung:

- Bevor ich mit den Paprikaschoten anfangen kann, muss ich das Toastbrot entrinden und in lauwarmer Milch einweichen.
- Aber jetzt kann es losgehen. Ich schneide den Seelachs in grobe Stücke von etwa 2 cm x 2 cm. Diese Stücke gebe ich in eine Schüssel. In dieser Schüssel beträufel ich den Fisch mit 2 EL Martini.
- Als nächstes schneide ich die Frühlingszwiebeln in dünne Röllchen, zupfe die Blättchen vom Thymian und gebe beides ebenfalls zum Seelachs in die Schüssel.
- Jetzt drücke ich das Toastbrot aus und gebe diesen "Toastbrei" auch zu dem Fisch. Außerdem reibe ich noch den Käse und verkläpper die beiden Eier.
- Nun vermische ich alle Zutaten gründlich miteinander und schmecke alles mit Salz, Pfeffer und geräuchertem Paprikapulver ab. Die Füllung ist somit fertig.
- Weiter geht es dann mit den Paprikaschoten. Diese werden alle halbiert und entkernt. Dabei achte ich darauf, dass zwar das Kerngehäuse entfernt wird, aber der Strunk noch an der Paprika bleibt. Er dient später dazu, dass die Füllung nicht ausläuft. Jetzt kommt die Füllung in die Paprikaschotenhälften und diese lege ich wiederum nebeneinander in einen Edelstahlbräter
- Als nächstes bereite ich den Grill vor. Diesen regel ich bei 190°C Garraumtemperatur ein und schaffe mir eine indirekte Grillzone. In dieser indirekten Grillzone lasse ich dann die Paprikas im Edelstahlbräter für

etwa 45 Minuten grillen.

- Während der Grillzeit erstelle ich noch schnell ein Topping. Dafür vermische ich 2 EL Lemon Curd (meines war selbstgemacht, gibt es aber auch zu kaufen), 2 EL Marini und 2 EL Olivenöl. Diese Mischung gebe ich zuletzt noch über die fertigen Paprikaschoten und dann kann schon gegessen werden. Ich servierte alles mit gegrillten Semmel-Mohn-Knödelscheiben (Mohn Amour von www.knoedelkult.de).

Und nun viel Spaß beim nachmachen und genießen,

Euer Andy

P.S.: Zutaten für das Lemon Curd sind:

- 100 ml Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 40 g Butter
- 15 g Mehl
- 2 Eier

[amd-yrecipe-recipe:7]