



SLOW GOODS

Bild: Andrea Mäusli
Rezept: Elif Oskan

Gefüllte Spitzpaprika vom Grill nach Elif Oskan

Zubereitungsdauer ca. 60 min
ca. 4 Portionen

Zutaten

Für den Urfa-Fleisch-Mix
850 g Lammhackfleisch,
4mm grob
35 g Biber-Salça
5 g gemahlener Kreuzkümmel
7 g Pul Biber
7 g Isot-Chiliflocken
5 g schwarzer Pfeffer aus der Mühle
10 g Salz

Für die Spitzpaprika
6 Stk. rote Spitzpaprika,
14-16 cm lang
Urfa-Fleisch-Mix, portioniert
Salz
Bratöl

Zubereitung

Urfa-Fleisch-Mix vorbereiten

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und etwa 2 Min. gut mischen. Dabei immer wieder die gesamte Masse zu einem Ball formen und auf den Schüsselboden schlagen, um eine gute Bindung zu erzeugen. Den Fleisch-Mix in Portionen von 140 g teilen und zugedeckt beiseitestellen.

Vorbereitung der Spitzpaprika

Die Spitzpaprika mit der stabilsten Seite nach unten legen, mittig der Länge nach einschneiden und dabei das Kerngehäuse vorsichtig entfernen. Achtung: beim Einschneiden die Rückseite der Spitzpaprika nicht verletzen!

Spitzpaprika mit Urfa-Fleisch-Mix befüllen

Die Spitzpaprika von Hand mit dem Fleisch Mix befüllen. Dann die Hände mit Wasser befeuchten und das Fleisch an der Öffnung der Paprika glatt streichen. Falls nötig, das überschüssige Fett mit etwas Küchenpapier entfernen.

Spitzpaprika Grillen oder Braten und Ofen vorheizen

Die Spitzpaprika mit etwas Salz würzen und mit Öl grillen oder in der Pfanne braten, bis sie Farbe angenommen haben.

Spitzpaprika im Ofen fertig backen

Die Spitzpaprika auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im auf 180° C Grad vorgeheizten Ofen bei Umluft oder Ober-/ Unterhitze backen, bis der Fleisch-Mix eine Kerntemperatur von 64 Grad erreicht hat (Küchenthermometer verwenden).

Fertigstellen und anrichten

Die gefüllten Spitzpaprika mit der Öffnung nach oben auf dem Teller anrichten.



Entdecke dieses und weitere Rezepte im
[Culinarium - Der Foodblog von Slow Goods](http://www.slowgoods.ch/blogs/culinarium)
www.slowgoods.ch/blogs/culinarium

