

Gesmokte Paprika mit Couscous und Hendlhaxerl gefüllt am Träger-Grill

Zutaten:

4 rote Paprika
2 Zucchini fein gewürfelt
100 g fein gehackte Zwiebel
4 Knoblauchzehe
1 fein gehackter Chili
2 EL frisch gehackte Kräuter
1/2 kg Hendlhaxerl ausgelöst ohne Haut
1/2 l Geflügelfond
100 g Couscous
Saft von 1 Zitrone
100 g fein geriebener Parmesan

Zubereitung:

Die Paprika unten und oben abschneiden, in eine feuerfeste Form stellen, dann das Hendlfleisch auf einer Gusseisenplatte im Pelletgrill mit Olivenöl rösten, das Hendlfleisch auf einen Teller herausnehmen. Die Zwiebel und die Zucchini auf der heißen Platte kurz rösten, Knoblauch, Chili dazu und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Hendlfleisch vermischen, den Couscous in einem kleinen Topf kurz rösten und mit Geflügelfond aufgießen. Zugedeckt 20 min. ziehen lassen. Dann den Couscous aufrühren, mit Zitronensaft und Kräutern mischen und anschließend alles zusammen mischen. In die Paprikaschoten einfüllen, leicht andrücken, mit Parmesan bestreuen und bei 180° ca. 25 min. im Pelletgrill garen. Mit einer Kräuter-Joghurt-Sauce servieren.

TIPP:

Die Paprika können auch mit Käse, Fisch oder nur mit Gemüse gefüllt werden.