



TRAEGER

WOOD FIRED GRILLS

MIT WILDBRÄT

GEFÜLLTE PAPRIKA

SCHWIERIGKEITSGRAD	VORBEREITUNGSZEIT MIN	GARZEIT MIN	ANZAHL PORTIONEN	HOLZART
2/5	15	45	4	APFEL

ZUTATEN

250g	Rinderhackfleisch	1	Gemüsezwiebel
250g	Wildhackfleisch (Wildschwein oä)	2 Zehen	Knoblauch gedrückt
3	Grüne Paprika halbiert	½ Bund	Petersilie gehackt
2 EL	Olivenöl	Prise	Chilipulver
1 TL	Salz	375g	Langkornreis vorgekocht
½ TL	gemahlener schwarzer Pfeffer	225ml	Tomatensauce

ZUBEREITUNG

1. Traeger-Pelletgrill auf 260 Grad stellen und starten.

Nach ca. 20 Minuten sollte der Grill einsatzbereit sein!

2. Stelle eine gusseiserne Pfanne auf den Grill und lasse sie bei geschlossenem Deckel 20 Minuten vorheizen.

3. Die Paprikaschoten mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Lege die Paprika direkt auf den Grillrost. Schließen Sie den Deckel und rösten Sie es 10 Minuten lang oder bis die Haut gebräunt ist und Blasen wirft.

4. Die Paprika vom Grill nehmen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Paprika längs halbieren und entkernen.

Die halbierten Schoten in die Pfanne mit 1-2 Esslöffel Öl geben, dann die Zwiebeln und den gemahlene Pfeffer dazugeben.

Schließen Sie den Deckel und kochen Sie es 3 Minuten lang, bis es weich ist. Danach wieder aus der Pfanne nehmen und Beiseite legen.

5. Gib das Hackfleisch, Knoblauch, Petersilie, Salz, schwarzen Pfeffer und Chiliflocken hinzu. Den Deckel schließen und in der Pfanne braten, bis das Fleisch gebräunt ist, dabei mit einem Holzlöffel umrühren, um alle großen Stücke zu zerkleinern (ca. 6 Minuten). Den Reis und die Tomatensauce dazugeben und gut verrühren.

6. Nimm die Pfanne vom Grill und würze bei Bedarf nach.

Reduzieren Sie die Grilltemperatur auf 180 °C.

Fülle die Paprika mit der Reis- Hackmischung und legen sie in eine Auflaufform für ca. 25-30 Minuten in den Grill.

7. Die Auflaufform vom Grill nehmen, 10 Minuten ruhen lassen.

Guten Appetit!