Paprikapulver geräuchert

Dieses Pulver wird immer wieder zum BBQ benutzt. Kann fertig gekauft werden oder halt selber machen!

Zutaten:
2 Kg. Paprika rot
Räucherchips

Zubereitung:
Paprika in Streifen schneiden, entkernen und die Scheidewände entfernen. Die eingeweichten Räucherchips auf die Kohlen legen, den Grill auf 70 Grad ein regeln und die Paprikastreifen zum räuchern auflegen. nach ca. 10-12 Std. sollten die Paprikastreifen trocken und hard sein. Auskühlen lassen und in einer Mühle zu Pulver verarbeiten.

Anmerkung:
Kühl, trocken und dunkel lagern

Grillen

Start

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/fuer_s_grillen:geraeuchertes_paprikapulver

Last update: **30.12.2022 22:43**