

Mesos kepsnys - Hackbraten

Zutaten für 2 Personen

500 g Rinderhackfleisch

2 gelbe Paprika

2 Knoblauchzehen

5 Scheiben Fetakäse

Salz

Pfeffer

getrocknete Petersilie

Oregano

Thymian

Paprikarub

Pfeffer

Salz

Scharfer Paprika

Süßer Paprika

Öl

Das Hackfleisch mit 2 TL Salz, 1 TL Pfeffer, 2 TL getr. Petersilie, 1 TL Oregano, 1 TL Thymian würzen, 2 EL Paprika Rub dazugeben

die erste Lage Hackfleisch, handtellergroß und ca. 1cm dick auf einen Teller legen, 2 Scheiben Fetakäse platzieren,

die nächste Lage Hackfleisch, gleich Dicke auflegen, restlichen Fetakäse platzieren, mit einem Paprikarub bestreuen.

Jetzt das restliche Hackfleisch obendrauf und das Ganze zu einem kleinen Brotlaib formen.

ca. 3 EL Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl) mit jeweils 3 TL Paprika scharf und 2 TL Paprika süß mischen

Den Hackbraten auf den Grill legen, Grilltemperatur ca. 120Grad, öfter mit dem Paprika-Öl-Gemisch bestreichen

bei max 80Grad vom Grill nehmen

Paprika in Streifen schneiden, auf den Grill legen, jede Seite solange grillen, bis die Färbung ins Schwarze geht, mit dem Öl-Knoblauch-Gemisch bepinseln, die Knoblauchstücke drauflegen, kurz mitgrillen.

Mit geröstetem Brot und Uli's Zaziki servieren.