

Bacon Bomb (Explosion)

Auf dem Rockcrok Grillstein von Pampered Chef®

Hackfleisch gut mit Barbecue Gewürz, Salz und Pfeffer würzen. Dann auf der Backmatte (alternativ Backpapier) flach auflegen. Das angemachte Hackfleisch kann auch mit Hilfe der Teigrolle gleichmäßig auf der Backmatte aufgerollt werden.

Darüber noch einmal fest Barbecue Gewürz streuen und das Faschierte zu einer schönen Roulade aufrollen. Nochmals mit BBQ-Gewürz einreiben

Für die Füllung, Paprika und Käse in Würfel schneiden. Die Füllung auf dem flach ausgerollten Hack verteilen.

Auf einer zweiten Backmatte (alternativ Backpapier) den Bacon zu einem Gitternetz flechten.

Am Specknetz auflegen und damit einwickeln.

Die fertige Bacon Bomb noch einmal mit BBQ-Sauce bestreichen und auf den Rockcrok Grillstein von Pampered Chef® setzen und das ganze bei 150 ° ca. 80—90 Minuten grillen.

Wichtig: Der Deckel des Grills sollte die meiste Zeit geschlossen bleiben.

Die Kerntemperatur des Fleisches kann mit dem Grillthermometer von Pampered Chef® optimal überwacht werden.

Sobald die Kerntemperatur ca. 75 ° hat, kann man die Bacon Bomb genießen.



Zutaten:

1,5 Kg Hackfleisch (gemischt)

700 g Bacon aufgeschnitten

1 Paprika (rot)

80 g Gouda

80 g Gorgonzola

Barbecue Gewürz

Barbecue-Sauce

Ggf. Salz und Pfeffer

Claudia Lindner

Selbständige Beraterin
97453 Schonungen
Mobil: (01 72) 7 51 30 06
Email: lindner.claudi@yahoo.de
www.ofenfee.de

