



Bacon Bomb

Zutaten:

2 kg Hackfleisch (gemischt oder Rinderhack je nach Geschmack)
1 Ei
1 Zwiebel
1 Karotte
1 rote Paprika
125g Speckwürfel
2 EL Rub No 1
BBQ Sauce
Räucherchips
Gorgonzola
Etwas Butter

Vorbereitung:

Die Zwiebel, Paprika und Karotte klein schneiden. Zuerst die Zwiebel in Butter andünsten, dann die Karotte dazugeben und als letztes die Paprika. Auf die Seite selten und abkühlen lassen. Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit dem Ei und dem Rub vermischen.

Ca. ein Viertel des Hackfleischs auf die Seite stellen, ist später für den Boden der Bombe.

Die Schüssel mit einer ca. 3 cm dicken Hackfleischschicht auskleiden. In Mitte die abgekühlte Füllung geben und mit dem restlichen Hackfleisch abdecken. Den Boden mit einem Teil der Bacon Scheiben bedecken. Jetzt die Bombe vorsichtig aus der Schüssel stützen und mit Bacon Scheiben bedecken.

Grillen:

Grill für indirektes Grillen vorbereiten. Die Grilltemperatur sollte bei 140-160 Grad liegen.

Auffangschale nicht vergessen.

Die Bombe eine halbe Stunde grillen und dann eine Hand voll Räucherchips auf die Kohle geben.

Wenn die Bacon Scheiben etwas knusprig sind, die Bacon Bombe mit der BBQ Sauce einpinseln. Bei einer Kerntemperatur von 70 Grad (ca. 2.5 Stunden) ist die Bacon Bomb fertig.

Guten Appetit