

Zutaten

- 200 g Hackfleisch (halb Rind – halb Schwein)
- 60 g Gouda in 4 Würfel geschnitten
- 8 Scheiben Bacon
- 1 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL BBQ-Soße oder Ketchup
- Rosmarin, Thymian, Majoran
- 1 EL Hoisin Sauce
- 1 EL Jack Daniels
- Öl, Salz und Pfeffer

vom Grill

Bacon-Bombs

Entdecke unser Rezept für saftige Bacon-Bombs! Perfekt für dein BBQ. Jetzt ausprobieren und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln und mit dem Hack mischen. Senf, BBQ-Soße und fein geschnittene Kräuter hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hoi Sin mit Jack Daniels vermischen. Je 2 Bacon-Streifen kreuzförmig auslegen. Hack zu 4 gleich großen Fladen formen. Käse in die Mitte geben und zu Bällchen formen, so dass der Käse den Kern der Bällchen bildet.
2. Mittig auf das Bacon-Kreuz geben, fest zu wickeln und auf einer gusseisernen Platte bei hoher Hitze grillen. Dabei immer wieder mit der Jack Daniels - Hoi Sin Mischung bepinseln und grillen, bis die Bombs dunkelbraun sind.