

Zutaten

- 1 Baguette zum Aufbacken
- 1 Zwiebel
- 16 Scheiben Bacon
- Pflanzen-Öl
- 400 g rohe Fleischkäse-Masse
- Petersilie, Majoran, Schnittlauch
- Süßer Senf

vom Grill

Gefülltes Baguette im Speckmantel

Entdecken Sie unser köstliches Rezept für gefülltes Baguette im Speckmantel. Jetzt nachkochen und Ihre Gäste begeistern! Besuchen Sie Kochateliers.

So wird’s gemacht:

1. Kräuter fein schneiden und zur Fleischkäse-Masse geben. Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl goldbraun braten. Abkühlen lassen und ebenfalls zur Masse geben. Baguette längs halbieren und die Schnittfläche mit Öl bestreichen. Eingeölte Seite bei mittlerer Hitze kross grillen und anschließend großzügig mit süßem Senf bestreichen. Darauf die Fleischkäse-Masse verteilen und nun Speck quer und immer leicht versetzt auslegen. Am besten ist ein Verflechten des Specks, so dass sich dieser beim Grillen nicht löst. Das Baguette im Speck einwickeln und bei indirekter, mittlerer Hitze (160 bis 180 °C) für 15 - 20 Minuten grillen, danach bei hoher, direkter Hitze kross grillen.