

## Zutaten

- 200 g Hackfleisch (halb Rind – halb Schwein)
- 60 g Gouda in 4 Würfel geschnitten
- 8 Scheiben Bacon
- 4 große rote Zwiebeln
- 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
- Garnelen-Bulette
- 12 Garnelen, geschält und ohne Darm
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Frühlingszwiebeln
- 1 Peperoni, entkernt und in feine Würfel geschnitten
- 1/2 Bund Koriander

vom Grill, Vorspeise

# Red Onion Bacon-Bombs

Entdecke unser Rezept für Red Onion Bacon-Bombs! Perfekt für deine nächste Party. Jetzt nachkochen und genießen mit 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. Die roten Zwiebeln vorsichtig schälen und darauf achten, dass der Strunk die Zwiebelhäute zusammenhält. Die Inneren Zwiebelschichten mit einem Kugelausstecher oder Schälmesser vorsichtig rausnehmen, sodass eine hohle Zwiebel entsteht. Nun die Hackfleischbällchen in die Zwiebel geben mittig auf das Bacon-Kreuz geben, fest einwickeln und auf einer gusseisernen Platte bei indirekter Hitze grillen. Dabei immer wieder mit der Jack Daniels - Hoi Sin Mischung bepinseln und grillen, bis die Bombs dunkel braun sind.
3. Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Die Garnelen mit der Knoblauchzehe, den Korianderstielen, der Tom Yum Paste und der Sahne im Standmixer mit der Pulsfunktion grob mixen. Die

- 1 Limette
- 1 EL Tom Yum Paste
- 100 g Sahne
- Salz, Pfeffer

Peperoni, Frühlingszwiebel, Koriandergrün und Limettenabrieb daruntermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse zu kleinen Buletten abdrehen und bei hoher Hitze direkt von beiden Seiten für ca. 1 Minute grillen. Mit Limettensaft beträufeln und mit gehacktem Koriander ausgarnieren.