



Bacon Bomb gefüllt mit Makkaroni und Käse

www.saultundpeffer.de

Hallo,

heute gibt es bei uns einen Klassiker, die Bacon Bomb (oder auch Bacon Explosion genannt) gefüllt mit Makkaroni und Käse. Es ist eines der wohl meist nachgegrillten Rezepte der Welt. Jason Day und Aron Chronister veröffentlichten das Rezept 2008 zum ersten Mal in ihrem BBQ-Blog. Das Rezept fand einen so großen Anklang, dass es heute kaum noch weg zu denken ist aus der BBQ- und Grillszene. Also, wer es noch nicht probiert hat - jetzt wird es Zeit!

Zutaten für 4 Personen:

- 1kg Hackfleisch (halb und halb oder 100% Rind)
- 50g Gouda
- 100g Le Gruyere (Schweizer Hartkäse)
- 100g Makkaroni
- 100g Tomaten
- 100g „Frikadellen & Meatballs“-Rub von Sault und Pfeffer (oder andere Gewürze, um das Hackfleisch zu würzen)
- 400g Bacon
- 8 EL Worcestersauce

Zutaten für das Tomaten Chutney:

- 100g Cherry Tomaten
- ½ Zwiebel
- 1 EL Balsamico Essig
- 1 EL Ahornsirup
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer und ein bisschen frisches Basilikum

Zutaten für die BBQ-Sauce:

- 2 EL Ketchup
- 1 EL Honig
- 1 EL Balsamico Essig
- ½ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Spritzer Zitrone
- 1 Messerspitze Kreuzkümmel
- Salz, Pfeffer und ein bisschen Zucker, je nach Geschmack

Ihr beginnt damit, das Hackfleisch zu würzen. Wir haben dafür 100g von unserem Rub „Frikadellen & Meatballs“ genommen und diesen zusammen mit 8 EL Worcestersauce unter das Hackfleisch vermengt. Ihr müsst das Hackfleisch gut durchkneten und danach noch ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit es durchziehen kann.



Chutney

Ihr beginnt damit, die Tomaten, die Zwiebel und das Basilikum klein zu schneiden. Danach gebt ihr die Tomaten und Zwiebel mit etwas Butter in einen Topf und bratet sie an, bis die Tomaten leicht matschig und die Zwiebeln goldbraun sind. Nun löscht ihr das ganze mit dem Essig und gebt den Ahornsirup, den Knoblauch und das Basilikum hinzu und schmeckt das Ganze mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls mit etwas Zucker ab. Alles wird nun bei mittlerer Hitze und stetigem Rühren zu einer Masse verkocht, so das am Ende kaum noch Flüssigkeit vorhanden ist.



BBQ-Sauce

Für die BBQ-Sauce schneidet ihr die andere Hälfte der Zwiebel klein und bratet sie ebenfalls mit etwas Butter in einem Topf glasig an. Danach gebt ihr den Ketchup, den Honig und den Balsamico Essig in den Topf und löst unter ständigem Rühren den Honig auf. Jetzt könnt ihr die restlichen Zutaten (Kreuzkümmel, Zitrone, Pfeffer und Salz) dazu geben und die Sauce so lange bei geringer Hitze köcheln lassen, bis sie um ca. 1/3 reduziert ist.

Natürlich könnt ihr auch eine gekaufte BBQ-Sauce nehmen...

.....aber ihr wisst ja, was man selbst macht, schmeckt immer besser. Wer es gerne etwas rauchig und/oder schärfer mag, dem empfehlen wir mal unser Bergisches Rauchsatz zu probieren oder unsere Chipotle (geräucherte Chili)! Gebt davon einfach etwas in eure Gerichte und Saucen und ihr erhaltet eine herrliche Rauchnote.

Wenn das Chutney und die BBQ-Sauce fertig sind, geht es weiter mit den Makkaroni. Diese dürfen später nicht zu weich sein, deshalb kocht ihr sie am besten ca. 1 Minute weniger, als auf der Packung angegeben. In unserem Fall waren die Nudeln nach 5 Minuten fertig. Schreckt sie nach dem Kochen noch mit kaltem Wasser ab, damit sie nicht nachgaren. Durch die Flüssigkeit im Hackfleisch werden die Nudeln später beim Grillen weiter gegart und schön weich.

Jetzt rollt ihr das Hackfleisch auf einem Backpapier aus. Als Durchmesser der Hackfleischschicht könnt ihr ca. 1 cm anpeilen. Wichtig ist, dass ihr es auf Backpapier oder einer Frischhaltefolie macht, damit ihr es später leichter zusammenrollen könnt. Nun könnt ihr anfangen, das Hackfleisch zu belegen: zuerst die Makkaroni

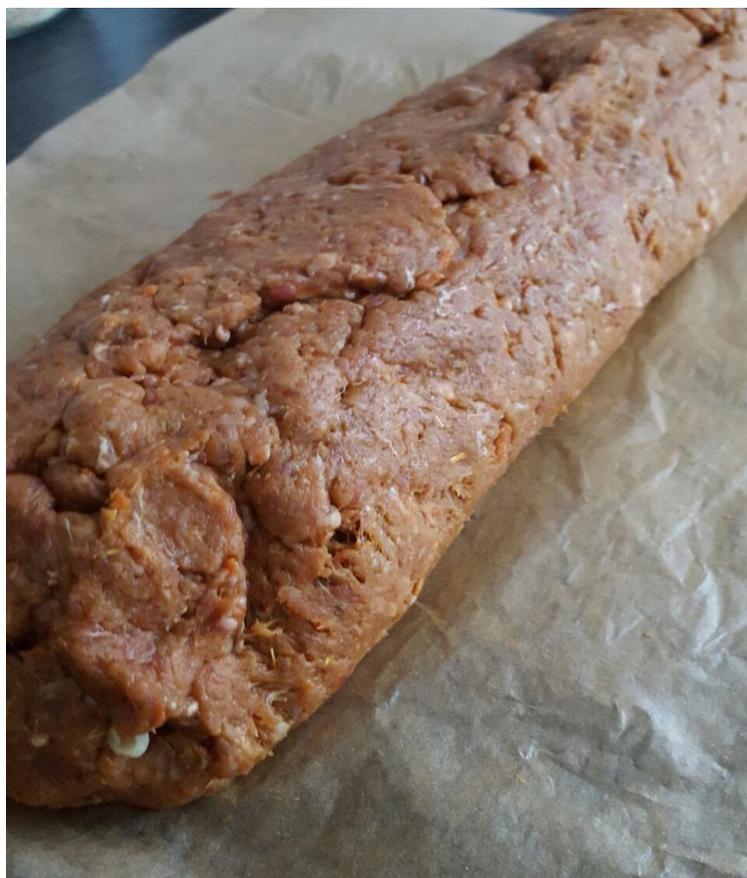
Darüber das Tomaten Chutney.....



Und danach den Käse.....



Jetzt könnt ihr die Bacon Bomb rollen.....



Zum Schluss müsst ihr unbedingt darauf achten, dass alle Enden gut verschlossen sind, denn sonst läuft später der Käse raus. Nun legt man ebenfalls auf einem Backpapier das Baconnetz.

Die Herstellung eines Baconnetzes ist sehr einfach: Auf das Backpapier werden zu Beginn 6 Scheiben Hochkant gelegt, und zwar mit einem Abstand von ca. einer Scheibe Bacon. Nun legt man oben an der Kante zwei weitere Scheiben als Abschluß. Als nächsten Schritt wird die Lücke der zuerst gelegten Scheiben mit Bacon gefüllt. Nun flechtet man jeweils drüber und drunter auf den bereits liegenden Scheiben weiteren Bacon.

Jetzt wird der Hackbraten auf das Netz gelegt und damit umwickelt. Hierbei ist das Backpapier wieder Hilfreich, da man das Netz ebenfalls rollen kann.



Die fertige Bacon Bomb kommt nun auf den mit 170 Grad vorgeheizten Grill in die indirekte Zone. Nach ca. einer Stunde kann man beginnen, den Bacon zu „moppen“. Dafür bestreicht man ihn mit der BBQ-Sauce.

Wenn die Bacon Bomb eine Kerntemperatur von 70 Grad erreicht hat, dann kann man sie vom Grill holen. Vor dem Anschneiden sollte sie allerdings 3-5 Minuten ruhen, bis sich alle Fleischsäfte wieder verteilt haben.





Wir hoffen, dass euch das Rezept gefällt und ihr es ausprobieren werdet!!!

Es würde uns freuen, wenn ihr das Rezept auf Facebook „liked“ oder teilt. Wenn ihr mehr von uns sehen oder hören wollt, dann folgt uns auf Facebook oder bucht unsere Grillkurse auf www.bergische-grillakademie.de

Alle von uns verwendeten Rubs, Salze, Pfeffer, Räucherhölzer und Planken könnt ihr bei uns natürlich ebenfalls erwerben unter www.saultundpeffer.de



Sault & Pfeffer
Bergische Gewürzmanufaktur



www.bergische-grillakademie.de