

Saurer Käse Bacon Bomb

Zutaten:

1,5 kg gem. Hackfleisch

30 Scheiben Bacon

Bieressig

Rapsöl

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Schnittlauch

4 x Romadur

Kümmel

Salz und Pfeffer

Cayennepfeffer

6 Essiggurken

1 Rettich

Weißwurstsenf

Zucker

Sahne

1/2 Glas Sahnemeerrettich

50 g Creme fraiche

BBQ Sauce

BBQ Rub

2 gelbe Zwiebeln

1 rote Zwiebel

Zubereitung:

Zuerst wird der saure Käs' gemacht, damit der noch etwas ziehen und somit unglaublich feinen Geschmack entwickeln kann. Dafür schneide ich zwei Zwiebeln in längliche Streifen, hacke die Petersilie und schneide den Romadur in Scheiben. Alles zusammen gebe ich in eine Schüssel und mische dann die Salatsauce an. Hierfür mische ich 75 ml Wasser, 7 EL Öl, ca. 100 ml Bieressig (alternativ kann man gerne auch Weißweinessig verwenden), einen EL Zucker, Salz, Pfeffer, Kümmel und Cayennepfeffer in einem Behältnis miteinander und schütte dann alles über den Käse. Jetzt alles nur noch schnell miteinander

vermengen und schon ist der saure Käse fertig und kann schön durchziehen.

Im zweiten Schritt bereite ich das Hackfleisch und ein Baconnetz vor. Das Hackfleisch wird vorerst nur ganz dezent mit einem BBQ Gewürz eurer Wahl, in unserem Fall dem coffee surprise Rub gewürzt und das Baconnetz wird auf einer Lage Backpapier erstellt. Wenn du noch keins gelegt hast, schaue dir dazu doch einfach das Video oben auf der Seite an, hier wird alles gezeigt oder suche im Netz nach detaillierteren Anleitungen. Das Backpapier ist wichtig um die Bacon Bomb später sauber aufzurollen. Sobald das Netz gelegt ist, vermische ich das Hackfleisch noch mit der Salatsauce aus dem sauren Käse und breite es auf dem Netz aus. Dabei lasse ich ringsum den Rand des Specks einfach ein paar Zentimeter frei, so kann man später alles schön miteinander verschließen. Nun verteile ich den sauren Käse noch mittig auf dem Hackfleisch und rolle alles stramm zusammen. Achtet hier darauf, dass die Käsemasse nicht auf dem gesamten Hackfleisch verteilt wird, sonst gibt es beim rollen eine riesen Sauerrei. Vielmehr sollte der Käse zu einer Art Haufen gelegt werden. So entsteht mittig eine schöne Füllung und nicht etwa eine Art Donauwelle. Wie gesagt, im Video ist es alles gut ersichtlich.

Die Bacon Bomb wird nun indirekt bei 180°C für etwa eine Stunde bis zu einer Kerntemperatur von etwa 70°C auf meinem neuen Traeger Ranger gegrillt. Die Kerntemperatur überwache ich mithilfe des Meater 2+, dem im Moment meiner Meinung nach wohl besten Thermometer auf dem Markt.

Liegt das Fleisch dann im Grill, kümmere ich mich noch um den Salat. Heute gibt es einen feinen Weißwurstsalat mit Rettich. Genau, richtig gehört! Weißwurstsalat! Mit Weißwürsten kann man soviel mehr leckeres Zeug machen, als nur ein Frühstück. Auch als Topping für Kartoffeln habe ich sie schon hergenommen. Neugierig? Dann schaut mal hier. Aber nun zum Salat. Hierfür halbiere ich den Rettich der Länge nach und schneide ihn in Scheiben. Die Weißwürste werden gepellt und ebenfalls in Scheiben geschnitten. Nun noch schnell die rote Zwiebel in halbe Ringe, die Essiggurken in Scheiben und den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Das alles vermische ich in einer Schüssel und beginne dann, die nächste Sauce zu erstellen. Dieses Mal aber eine Weißwurstsenf-Salatsauce. Hierfür mische ich Rapsöl und Bieressig in gleichen Teilen (etwa je 10 EL), 3-4 EL Weißwurstsenf, Salz und Pfeffer miteinander und vermenge abschließend alles mit dem Salat. Wer den Rettich etwas weicher haben möchte, nimmt das Salz nicht für die Salatsauce, sondern bestreut den

Rettich vorher damit. Dadurch werden die Rettichscheiben schön weich. Ich mag Rettich sehr gerne mit Knack und daher gebe ich das Salz hauptsächlich in die Sauce.

Bevor es gleich ans Glasieren des Fleisches geht, möchte ich noch ganz schnell einen Dipp erstellen. Dafür mische ich 150g Weißwurstsenf, 80g Meerrettich und 50g Crème fraîche in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer und fertig ist der Meerrettich-Weißwurstsenf-Dipp.

etwa 30 Minuten vor dem Ende der Grillzeit beginne ich damit, die Bacon Bomb zu glasieren. Hierfür streiche ich sie in mehreren Durchgängen etwa alle 10 Minuten dünn mit einer feinen BBQ Sauce, in diesem Fall mit der Sweet Burner Sauce, ein. Diese Sauce karamellisiert im Grill und gibt ein traumhaftes Aroma ab.

Nach ungefähr einer Stunde ist das Fleisch dann fertig und wir können auch schon essen.

[amd-yrecipe-recipe:78]

Camembert Bacon Bomb aus dem Dutch Oven

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch halb/halb
- 200 g Baconscheiben
- Gewürzmischung nach Wahl
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Camembert (ca. 200 g)
- 8 - 10 Kartoffeln
- 1 Becher Crème fraîche

- Salatkräuter TK
- 4 Zwiebeln
- 200 g geriebener Käse

Zubereitung:

In diesem Rezept gibt es endlich einmal wieder ein Gericht aus dem . One Pot bedeutet nichts anderes, als das alle Zutaten in einem Topf gemeinsam zubereitet werden. In der Küche hat diese Methode schon längst Einzug gehalten, jetzt endlich beginnt es auch auf das Kochen im Freien überzugehen.

Zuerst beginne ich heute damit, das Hackfleisch zu würzen. Dafür verwende ich eine . Hier kann man natürlich seinem Geschmack freien Lauf lassen. Für einen etwas rauchigeren Geschmack benutze ich ein , welches Rauchgewürze integriert hat. Außerdem gebe ich die Semmelbrösel und das Ei dazu. Das alles vermische ich nun gründlich miteinander.

Im nächsten Schritt lege ich mir aus 7 - 8 Baconstreifen der Länge nach einen Teppich (Minute 1:49 im Video). Dabei achte ich darauf, dass sich die Streifen ein klein wenig überlappen. Auf diesem verteile ich dann etwa die Hälfte des Hackfleisches, drücke dieses Flach auf den Bacon und bette den Camembert in die Mitte. Das restliche Hackfleisch verteile ich um den Käse und forme so alles ähnlich wie einen Brotlaib. Dieser Laib wird dann mit dem restlichen Bacon eingepackt und wandert dann direkt in den

Jetzt rühre ich aus der Creme fraiche, Salz, Pfeffer und den Kräutern in einer Schüssel die Sauce für die Kartoffeln an. Diese Kartoffeln werde ich noch schnell schälen und in dünne Scheiben schneiden. Außerdem würfle ich die Zwiebeln und verrühre dann alles mit der Sauce. Diese Mischung gebe ich nun um den Hackbraten im und schon kann es losgehen. Ab an die Kohlen!

Ich benutze meinen 12" Dutch Oven und benötige etwa 180°C. Es gibt eine Faustformel beim kochen mit dem Dutch Oven. Diese besagt, dass man die Zollgröße mal zwei nimmt und so die Menge der herausfindet, mit denen man etwa 180°C erhält. Das bedeutet, für dieses Rezept benötigen wir 24 Kohlen. Diese starte ich nun schnell in meinem .

Sind diese durchgeglüht, gebe ich 8 unter den Dutch Oven und den Rest auf den Deckel. Das mache ich so, da ich mit mehr Oberhitze arbeiten möchte, damit im

Dutch Oven nichts anbrennt. So bleibt der Braten und das Gratin für etwa 2 Stunden im Dopf und kann dann gegessen werden. Etwa 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit gebe ich noch den Käse über den Inhalt, damit dieser noch schmelzen kann.

Ein einfaches und wenig arbeitsintensives Gericht wie ich finde und super lecker obendrein.

Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:29]