

Baconbomb mit Kässpätzlefüllung

saftige Kässpätzle in Hackfleisch und mit Bacon umwickelt



der Schwabengriller

Zutaten:

- ca. 400g frische o. gekühlte Spätzle (keine getrockneten!)
- 1 kg Hackfleisch gemischt
- 300g Bacon in Streifen
- 1 mittlere Zwiebel fein geschnitten
- Schnittlauch/Petersilie, gehackt
- 1/2 Becher Schlagsahne
- 1 Päckle geriebener Käse nach Belieben
- Magical Powder von Bidermann Feinkost (alternativ Salz, Pfeffer, Paprika)
- schwäbisches BBQ-Sößle oder eine andere BBQ-Soße nach Wahl

so geht´s:

- Hackfleisch mit ca. 3 EL Magical Powder bzw. mit Salz, Pfeffer und Paprika und der gehackten Zwiebel vermengen und gut durchkneten
- Spätzle mit der Hälfte des Reibekäses, den Kräutern und der Sahne vorsichtig vermengen
- ungefähr die Hälfte der Hackfleischmasse zu einer gut 1cm dicken Platte auf ein Backpapier ausbreiten und die Spätzlesmasse mittig aufhäufen, mit Reibekäse bestreuen und mit dem restlichen Hackfleisch abdecken - darauf achten das die gesamte Füllung gleichmässig mit Hackfleisch bedeckt ist
- ein Baconnetz flechten (Anleitungen dazu gibts u.a. bei Youtube) und die Rolle darin einwickeln
- Ofen bzw. Grill vorheizen (ca. 170-180 °C / Grill indirekt)
- Baconbomb für ca. 1,5-2 Stunden backen/grillen, Ich empfehle dringend die Kerntemperatur mit einem Thermometer im Auge behalten, da jeder Ofen/Grill anders ist!
- in den letzten 15 Minuten die Rolle 1-2 mal mit einer BBQ-Soße anpinseln (ich empfehle das original schwäbische BBQ-Sößle von BIDERMANN Feinkost (www.bidermann-feinkost.de))
- Bei 75 °C Kerntemperatur ist die Baconbomb fertig - kurz ruhen lassen und dann servieren.

Guten Appetit!