

BBQ Maultaschen

einfacher geht's nicht ... ;-)



der Schwabengriller

Zutaten:

- 1 Päckchen Maultaschen
- 2 Päckchen Bacon (in dünnen Scheiben)
- 1 BBQ-Soße nach eigenem Geschmack
- optional Holzspieße

so geht´s:

- Maultaschen mit dem Bacon umwickeln, dabei darauf achten das die Enden alle unten sind
- Grill bzw. Backofen auf ca. 175°C (indirekte Hitze) vorheizen
- Maultaschenpäckchen für ca. 20 Minuten, bis zur gewünschten Bräune grillen, dabei einmal nach der Hälfte wenden.
- Nach ca. 10 Minuten die Maultaschen mit der BBQ-Soße einpinseln - das Ganze dann nochmals nach ein paar Minuten wiederholen.

Hinweis: zum leichteren Drehen und Essen einfach einen (gewässerten) Holzspieß durch die Maultasche stecken ;-)

Guten Appetit!