

Billionairs Bacon Pig Shots

Zeit: ca. 30 min. Portionen: - Rezeptnr.: 0296

Zutaten:

Fleischbrät
10 Scheiben Bacon
Käse
verschiedene Rubs
z.B.:
Wild Honey Redstyle Cooking
Cherry Chipotle Ankerkraut
Bacon Goodness Udenheim
O.F.A. Klaus Grillt
#Smoke Sizzle Brothers
Magic Green 0815

Zubereitung:

Alle Gewürze mit einem TL in eine Schüssel geben und vermischen.
Das Brät mit einem TL auf eine Scheibe Bacon geben. (wer möchte kann das Brät vom TL erstnochmal durch die Gewürzmischung rollen)
Den Bacon nun rollen und hinstellen, mit dem Finger oben eine Vertiefung reindrücken wo nun ein wenig der Gewürzmischung hineingegeben wird. Anschliessend mit ein wenig Käse bedecken.
Auf eine Grillplatte in die Mitte des Grills stellen und die Pigshots draufstellen. Das ganze nun bei 200°C 20 min. grillen. Nach ca. 10 min. mal kontrollieren.



Billionairs Bacon Pig Shots