

Bacon Zwiebelringe

Zeit: ca 100 Min. Portionen: 15 Rezeptnr.: 0224

Zutaten:

2 große Gemüsezwiebeln
ca. 300 g Bacon
BBQ Bullseye
Magic Dust

Dip:

100 g Mayonnaise
25 g BBQ Bullseye
Zitrone



Zubereitung:

Zunächst werden die Zwiebeln von der Schale befreit. Dabei sollte man darauf achten, dass man nicht zu tief in die Zwiebeln schneidet, denn die äußere Schicht sollte möglichst intakt bleiben. Die Ober- und Unterseite (Strunk und Wurzel) schneidet man großzügig ab. Aus dem Rest der Zwiebel schneidet man dann etwa 1 cm dicke Scheiben. Aus diesen Scheiben drückt man dann die einzelnen Zwiebelringe. Dabei bilden zwei Schichten je einen Ring. Das ist besonders wichtig, denn wenn man die Zwiebelringe einlagig machen würde, werden sie zu instabil. Die Zwiebelringe werden anschliessend mit der BBQ Bullseye bestrichen. Jetzt werden die Zwiebelringe mit Bacon fest umwickelt. Wichtig ist, dass der Bacon eng anliegt. Je nach Dicke der Zwiebeln braucht man hier pro Ring 2-3 Scheiben Bacon. Normalerweise hält der Bacon von selbst, man kann aber auch Zahnstocher zum Fixieren nehmen. Bevor sie auf den Grill kommen werden die Speck-Zwiebelringe noch mit Magic Dust bestreut. Ich habe die Onion Rings auf meinem Kingstone Gasgrill bei 140-150 Grad indirekter Hitze gegrillt. Die Grilldauer beträgt etwa 50-60 Minuten, bis der Bacon schon kross geworden ist. Die lange Garzeit bei niedriger Hitze ist bei den Zwiebelringen sehr empfehlenswert, da die Zwiebeln schön weich werden und der Bacon knusprig. Während sich die Bacon Onion Rings auf dem Grill befinden, ist es an der Zeit den Dip zuzubereiten. Dazu verrührt man die Mayonnaise mit etwas BBQ Bullseye im Verhältnis von 4:1, sowie einem Spritzer Zitrone. Ein einfacher, aber sehr leckerer Dip, der perfekt zu den Bacon-Zwiebelringen passt. Falls Du den Dip nicht dazu machen möchtest, kannst du die Bacon-Zwiebelringe natürlich auch noch glasieren. Dazu einfach Barbecue-Sauce mit etwas Ahornsirup verrühren und damit die Bacon Onion Rings glasieren.

Bacon Zwiebelringe