



Die Würzmischung

- 2 EL Senfkörner
- 3 EL Brauner Zucker
- 2 EL schwarzen Pfeffer
- 2 EL Kümmel
- 1 EL Nelken
- 1 EL Estragon
- 1 EL Thymian
- 1 EL grobes Meersalz
- 1 TL Sellerie Salz
- 1 EL Paprika Pulver Süß
- 1 TL Cayenne Pfeffer

Die Sauce

- 2 Packungen Hollondaise
- Sambal Oelek nach belieben .
- (Bei mir ca. 1 ½ TL)
- 1 BBQ Soße nach Wahl

Das Beiwerk

- 2 Steinofen Baguette
- Cheddar und Gouda
- Sandwich Käse
- 1 Salat
- 2 Tomaten
- 2 rote Zwiebeln
- 5-6 Grill Paprika/Peperoni

Das Fleisch

- 1 KG Hack (Halb und Halb)
- 20 Scheiben Speck

- Pellets Webers Grill
- Academy Blend
- oder
- Räucherchips nach eurer Wahl.



Howdy lasst uns mit der Zubereitung beginnen.

Als Erstes machen wir unseren BBQ RUB / Gewürzmischung fertig, dazu einfach alle Gewürze gut miteinander vermengen und fertig. Oder ihr nehmt euren Lieblings RUB.

Nehmt nun euer Hack und hier macht ihr eure Gewürzmischung rein. Jetzt ordentlich kneten, keine Gewürznester und das Hack sollte klebrig werden. Dann ist es gut. Jetzt nehmt euch die Holzspieße und formt euch eine richtig schöne lange gleichmäßige Rolle. Dann umwickelt ihr das ganz ordentlich mit Bacon. Wenn ihr alle fertig gedreht habt, stellt das ganz noch einmal gut 1 Stunde in den Kühlschrank.

Nun geht es ans Grillen. Macht euren Grill an, bereitet ihn vor, damit ihr smoken könnt. Packt jetzt eure Bomben auf den Grill und lasst das ganze jetzt gut 10 Minuten schön im Rauch.

Aufdrehen ist jetzt angesagt. Grill durchstarten auf ca. 180 Grad. Packt eure Paprika und Zwiebeln natürlich nach Belieben auf den Grill, so wie ihr es mögt. Die Soße und die Baguettes natürlich nicht vergessen. Wenn der Grill bei 180 Grad läuft, brauchen eure Bomben noch ca. 20 Minuten, je nachdem wie dick ihr die Rollen gemacht habt.

Nach den 20 Minuten könnt ihr nun eure Spieße noch mal kurz direkt auf die Hitze legen und den Bacon schön kross grillen. Müsst ihr aber nicht.

Nehmt jetzt alle vom Grill und dann braucht ihr nur noch nach Belieben anzurichten.

Baguette aufschneiden. Immer mit Salat anfangen, das ist der Schutz vor der Soße, damit euch das Brot nicht zu schnell durchweicht. Dann kommen Zwiebeln, Tomate, Paprika und der erste Schwall Hollondaise. Nun kommt euere Baconbomb ins Sandwich nun ordentlich Käse abwechselnd Cheddar und Gouda. Oben drüber jetzt noch reichlich Hollondaise und BBQ Soße.

Fertig.

Am Ziel. Jetzt nur noch ab in die Figur damit.

