BACON-BOMB(S)

(für 6 Stück)

Zutaten

- 500 g gemischtes Faschiertes
- 1 EL Senf
- 1 EL Barbecue oder Chilli-Sauce
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Trockenrub (gemahlener Paprika, Prise Zucker, gemahlener Speck)
- 150 g Champignons
- 25-30 Scheiben Bauchspeck

Zubereitung

1. Das Faschierte mit den Gewürzen und den klein gewürfelten Champignons vermengen. Diese Farce auf sechs Portionen teilen.
2. Aus dem Bauchspeck ein „Netz flechten" und die einzelnen Portionen damit ummanteln.
3. Ca. 15 Minuten bei direkter Hitze auf dem Grill unter mehrmaligem Wenden garen und evtl. mit Barbecue-Sauce bestreichen.
4. 20 Minuten bei indirekter Hitze fertig garen lassen.