

Bacon Bomb „Smoking Zeus“



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.com

Zutaten:

- 750 g Schweinemett
- 450 g Bacon
- 250 g Feta
- 12-14 Peperoni, mild
- 1 rote Paprika, in feine Streifen geschnitten
- 1 rote Zwiebel, in Streifen geschnitten
- 2 EL Rub „Smoking Zeus“ von Ankerkraut
- 2 TL Rub „Smoking Zeus“ von Ankerkraut
- 5 EL Tomatenketchup

Zubereitung:

Den Tomatenketchup mit 2 TL Rub vermischen.

Aus dem Bacon ein etwa 40 x 40cm großes Gitternetz legen.

Das Mett mit dem BBQ Rub vermischen und gleichmäßig auf dem Bacon verteilen. Dabei die Ränder etwas freilassen.

Die Paprika und die Zwiebel ebenfalls auf dem Mett gleichmäßig verteilen. Den Feta in 1x1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen parallel zueinander im Abstand von 4 cm auf dem Mett verteilen. Zwischen den Streifen die Peperoni verteilen.

Die Bacon Bomb wird nun langsam eingerollt. Darauf achten, dass nicht zu viel von der Füllung herausfällt. Sie sollte ringsherum überall mit Bacon eingehüllt sein (auch die Enden).

Die Bacon Bomb wird bei indirekter mittlerer Hitze (200 °C) ca. 1-1,5 Stunden gegrillt. Bei einer Kerntemperatur von 60 °C die „Bombe“ großzügig mit dem Ketchup einstreichen.

Also dann...gut Glut! 😊