

Beef & Smoke Club Rezepte

Bacon Bomb

Zutaten für 4 Personen

16 Scheibe/n Frühstücksspeck
1 kg Hackfleisch, gemischtes
2 Zwiebel(n)
200 g Käse, (Gouda), geriebener
1 TL Sauce, (Barbecue-)

Für die Gewürzmischung:

2 EL Salz
1 EL Pfeffer
1 EL Zwiebelgranulat
1 EL Knoblauchgranulat

Zubereitung:

Zuerst ein Netz aus dem Frühstücksspeck erstellen. Dazu zuerst 6-8 Speckstreifen nebeneinander legen, dabei jeweils eine Speckstreifenbreite frei lassen. Dann 6-8 Streifen quer dazu legen und ein enges Netz daraus flechten.

Die Gewürze zum BBQ-Rub vermischen. Das Hackfleisch mit dem BBQ-Rub verkneten. Die Hackfleischmasse auf dem Specknetz verteilen. Dann die Zwiebel in Ringe schneiden und darauf verteilen und andrücken. Darauf eine Schicht geriebenen Emmentaler streuen. Wer es gerne scharf mag, kann Peperonis, Jalapeños oder grob geschroteten Pfeffer darauf streuen. Dann das Ganze vorsichtig zu einer Rolle formen.

Damit die Bacon Bomb nicht auf dem Grillrost anbrennt, eine Aluschale umgekehrt auf den Grill legen und darauf dann die Bacon Bomb platzieren. 30 bis 40 Min. indirekt grillen. Nach dem Grillen BBQ-Sauce auf die Bacon Bomb geben. Es wird eine Kerntemperatur von 75 Grad empfohlen.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

[f /beefsmokeclub](https://www.facebook.com/beefsmokeclub)
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

Schön,
das Ihr
dabei wart!



Beef & Smoke Club Rezepte

Armadillo Eggs

Zutaten

12 Chilischote(n) (Japaleno), ganze, frische
500 g Hackfleisch, gemischtes
1 Zwiebel(n)
1 Ei(er)
250 g Cheddarkäse (kann durch anderen Käse ersetzt werden, z.B. mittelalten Gouda)
1 Tasse Paniermehl für den Fleischteig
etwas Brühe, gekörnte
1 Ei(er)
etwas Paniermehl
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zuerst die Zwiebel schälen und fein würfeln. Zusammen mit 1 Ei, etwas gekörnter Brühe, dem Paniermehl, Salz und Pfeffer zu einer Frikadellenmasse vermischen.

Zwischendurch den Backofen auf 170°C vorheizen.

Die Jalapeno-Chilischoten waschen und entkernen - falls es zügig gehen soll, vor dem Entkernen einfach halbieren. Den Käse so zuschneiden, dass er die Schoten möglichst gut ausfüllt, und die Schoten damit füllen. Nun die Jalapenos gleichmäßig mit der Frikadellenmasse umhüllen.

Hier sorgfältig arbeiten, da die Armadillo Eggs gerne einmal einreißen. Aus demselben Grund empfiehlt es sich, hochwertigeres Hackfleisch zu verwenden, welches nicht soviel Wasser enthält und nicht so stark schrumpft.

Durchs Panieren erhalten die Armadillo Eggs ihre „Schale“: Das zusätzliche Ei verquirlen (kann bei Bedarf auch noch gewürzt werden). Das Hackfleisch rundum mit dem Ei benetzen und das zusätzliche Paniermehl aufbringen. Die Panade darf ruhig etwas dicker werden. Alternativ kann man sie auch mit Bacon ummanteln.

Für ca. 20-25 Minuten in den heißen Ofen schieben, bis die Panade braun wird. Das Fett im Käse und Fleisch nimmt den Chilischoten ziemlich die Schärfe, weswegen auch ungeübte Chiliesser damit keine Probleme haben sollten. Wir brauchen eine Kern Temperatur von 68 Grad

Dazu passen sehr gut Potatoe Wedges.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

f /beefsmokeclub
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

Schön,
das Ihr
dabei wart!



Beef & Smoke Club Rezepte

Beer Can Bacon Burger

Zutaten für 2 Personen

450 g Hackfleisch, gemischt, vorzugsweise fettarm
8 Streifen Bacon
Salz und Pfeffer

Für die Füllung: (alle Mengen und Zutaten optional und variabel)

3 Champignons, gebratene
2 Zwiebel(n), gedünstete
5 Scheibe/n Bacon, angebratener
100g Mozzarella, oder ein anderer Käse
1 Ei(er)
1 Paprika
1 Tomate(n)

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 15 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad: simpel
Benötigt wird noch eine Bierdose, alternativ eine andere Büchse oder Flasche

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben, kräftig mit Pfeffer und Salz würzen und alles vermengen. Mit den Händen große Portionen entnehmen (ca. 200 bis 250 g) und daraus feste Kugeln formen. Die Bierdose tief in die Hackfleischkugel drücken und sie dann bis mindestens zur halben Höhe mit der Masse ummanteln. Anschließend von unten nach oben fest mit den Baconstreifen umwickeln. Mit leicht drehender Bewegung nun die Bierdose aus dem Hackfleisch ziehen.

Das Innere der Burger nun wahlweise mit unterschiedlichen Kombinationen der Füllung bestücken und – je nach Geschmack – mit etwas Käse abdecken. Die Burger auf dem Kugelgrill oder mit einer Metallschüssel abgedeckt grillen. In Abhängigkeit von Größe der Burger und der Grilltemperatur dauert dies 20 bis 30 Minuten. Wir brauchen eine Kern Temperatur von 68 Grad

Mit Ketchup, BBQ-Sauce und/oder Dips servieren.



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

 /beefsmokeclub
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

*Schön,
das Ihr
dabei wart!*



Beef & Smoke Club Rezepte

Bacon Jam

Speckmarmelade mit Whiskey. Perfekt für Burger oder aufs Brot

Zutaten

800 g Bacon (Frühstücksspeck in Scheiben)
250 g Schalotte(n)
2 große Zwiebel(n), rot
3 Knoblauchzehe(n)
1 TL Paprikapulver, geräuchertes
1/2 TL Pfeffer, bunter
2 EL Chilisaucе, scharfe (Sriracha Chilisaucе)
120 ml Whiskey (Jack Daniels oder Jim Beam)
120 ml Ahornsirup
60 ml Balsamico
150 g Zucker, braun

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Koch-/Backzeit: ca. 1 Std. / Schwierigkeitsgrad: normal

Bacon klein schneiden. ca 1 - 1,5 cm breit. Ich hab's mit der Schere gemacht, das geht besser als mit dem Messer. Zwiebeln und Schalotten würfeln.

Den Bacon komplett und ohne Fettzugabe in eine große Pfanne geben und bei niedriger Hitze (bei mir Stufe 5 oder 6 von 9) komplett ausgehen lassen. Ziel ist es, das ganze Fett aus dem Bacon zu schmelzen. Das dauert bei der Menge ca. 45 - 60 Minuten. Fertig ist es, wenn der Bacon schön braun ist und das Baconfett sehr stark schäumt.

Den Bacon durch ein Sieb abschütten und das Baconfett in einem Topf auffangen.

2 - 3 Esslöffel von dem Fett zurück in die Pfanne geben. Zwiebeln und Schalotten hinzufügen und bei mittlerer Hitze braten. Wenn sie anfangen, goldig zu werden, kommt der gehackte oder durchgepresste Knoblauch hinzu. Kurz weiterbraten lassen. Dann die Chilisoße, Paprikapulver und Pfeffer dazugeben und verrühren.

Ahornsirup und Whiskey unterrühren und die Hitze voll aufdrehen. Ca. 3 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Dann den Balsamico und den Zucker hinzugeben und alles ein wenig einkochen lassen. Jetzt den Bacon zurück in die Pfanne geben und die Hitze wieder auf mittlere Stufe reduzieren. Weitere ca. 5 - 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen, je nach gewünschter Konsistenz.

Bei Bedarf kann man den Jam nochmal durch den Mixer jagen aber ich mag's, wenn er schöne Stücke hat.

Den Jam in saubere Twist-off-Gläser füllen und verschließen



Veranstalten Sie Ihren
Beef & Smoke Club
mit uns!

[f /beefsmokeclub](https://www.facebook.com/beefsmokeclub)
www.rewe-kramer.de/smokeclub
f.sander@rewe-kramer.de
02361. 18 36 32

Schön,
das Ihr
dabei wart!

