

Bacon Bomb mit Käse und Paprika im Dutch Oven



Zutaten für 4 Portionen:

1 ½ kg	Rinderhackfleisch oder gemischtes Hackfleisch
400 g	Cheddarkäse
200 g	Mozzarella
1 m.-große	Paprikaschote(n), rote
1 m.-große	Paprikaschote(n), grüne
50 g	Jalapeño(s), eingelegt
3 EL	Zucker
2 EL	Paprikapulver
1 EL	Pfeffer
2 TL	Salz
1 ½ TL	Kreuzkümmel
300 g	Bacon, in Scheiben geschnitten, abhängig von Topfgröße
½ Tasse	Röstzwiebeln
2	Knoblauchzehe(n)
n. B.	BBQ-Sauce nach Wahl

Die Gewürze, Salz, Zucker und die Röstzwiebeln in einen Mörser geben und ordentlich mörsern, es sollte ein gleichmäßiges Pulver entstehen. Wenn man keinen Mörser hat, reicht es auch die Gewürze so zu vermischen (ich finde es aber schöner, wenn die Röstzwiebeln mit vermahlen werden).

Tipp: Diese Gewürzmischung mit etwas weniger Pfeffer ist auch ein prima Salz für Pommes frites.

Den Dutch Oven ringsum komplett mit Baconstreifen auslegen, der Bacon sollte oben aus dem Topf hängen.

Das Gehackte mit der Gewürzmischung, dem gehackten Knoblauch und je nach Geschmack mit ca. 50 - 100 ml Barbecue-Sauce vermengen und in den Topf geben. Das Gehackte im Dutch Oven zu einer Schale formen (also im Prinzip den Topf von innen mit Gehacktem auskleiden).

Die Paprikaschoten, die Jalapeños und den Mozzarella in Würfel schneiden und mit dem gerieben oder gewürfelten Cheddar vermengen. Die Masse in den Dutch Oven geben. Jetzt alles mit den überhängenden Baconstreifen abdecken. Wenn noch Bacon übrig ist, auch diesen auf der Bacon Bomb drapieren.

Den Dutch Oven ca. 1,5 Std auf den heißen Grill oder in den heißen Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze geben. Nach ungefähr 1 Std. je nach Geschmack Barbecue-Sauce auf der Bacon Bomb verteilen und ohne Deckel die letzte halbe Stunde weiterbraten lassen - dann wird der Bacon schön kross.

Vor dem Servieren 5 min warten, dann kühlt der Käse etwas ab und zieht beim Servieren keine Fäden.

Als Getränk dazu empfehle ich eine kühle Flasche Pils und als Beilage Krautsalat.