

BBQ-Bacon-Gurken vom Grill

3 große Gewürzgurke(n)



12 Scheibe/n Bacon

150 g Hackfleisch, gemischtes

50 g Käse, geriebener

1 Zwiebel(n), rote

1 Knoblauchzehe(n)

Salz und Pfeffer

2 EL, gehäuft BBQ-Sauce, Ketchup o.ä.

Die Zwiebel so fein als möglich hacken. Das Hack mit Salz und Pfeffer würzen, die Zwiebelwürfel untermischen und alles in Öl anbraten. Zum Abkühlen beiseitestellen, dabei aber den Käse untermischen, damit er etwas schmelzen kann, so lange er noch heiß ist.

Die Gurken halbieren und mit einem Teelöffel das Kerngehäuse entfernen, sodass eine Mulde für die Hackfüllung entsteht. Diese Innenseite mit Küchenkrepp trockentupfen.

Den Knoblauch sehr fein hacken und unter das Hack mischen. Diese Mischung nun mit einem Löffel in die Mulden füllen. Dann um jede Gurkenhälfte 2 Scheiben Bacon wickeln, so sind sie bereit für den Grill.

Holzkohle vorglühen (es geht aber auch der Gasgrill). In jedem Fall den Grill für indirekte Hitze vorbereiten und auf circa 180 °C bringen.

Dann die Gurkenpäckchen in der indirekten Zone platzieren und diese für etwa 20 Minuten grillen. Dann den Bacon noch mit etwas Sauce (BBQ/Ketchup o. a.) glasieren und alles nochmal für 10 - 15 Minuten brutzeln.