

# gefüllter Lyoner

Als ich das letzte Mal im Saarland im Urlaub war, habe ich noch ein Rezept mit nach Hause gebracht: gegrillter und gefüllter Lyoner. Wie das geht, zeig ich euch hier.

[affilinet\_performance\_ad size=728×90]

**Zubereitungsdauer: ca. 20 Min. Grilledauer: 60 min. Schwierigkeit: einfach**

## Zutaten:

- 1 Ring Lyoner
- 500 g Hackfleisch
- 3 Pack Baconschiben
- Rub nach Wahl
- Rum
- 100 g Bergkäse
- Jalapenos
- grüne Oliven
- BBQ Sauce nach Wahl

[affilinet\_performance\_ad size=728×90]

## Zubereitung:

1. Zuerst werden wir die Lyoner häuten und dabei bis zur Hälfte einschneiden
2. Dann wird das Hackfleisch mit dem BBQ-Rub großzügig gewürzt, mit einen Schuss Rum versehen und kräftig gemischt, bis es eine homogene Masse wird. Dabei sei zu erwähnen, dass ich das nächste Mal keinen Rum mehr dazu geben werde, da dieser nicht die gewünschte Wirkung erzielt. Anstatt des Rums werde ich es nächstes Mal mit einer kleinen Portion

Senf versuchen.

3. Jetzt wird der Käse in dünne Streifen geschnitten und mit ihm die/der Lyoner gefüllt. Darauf verteilen wir auf der einen Hälfte die Jalapenos und auf der Anderen die kleingehackten Oliven.
4. Als nächstes wird das Hackfleisch auf einem Brett dünn und flächig verteilt und damit die/der Lyoner komplett ummantelt. Achtet dabei darauf, dass alles der Lyoner etwa gleichmäßig dick umschlossen wird.
5. Zum Schluss wird alles noch mit dem Bacon umwickelt und kann nun auf dem Grill platz nehmen. Vergesst nicht, auch die Stöße zu umwickeln.
6. Der Grill wird für 180°C indirekte Hitze eingeregelt. Wenn die Temperatur heute etwas schwankt, ist das nicht schlimm. Sie sollte nur nicht über 200°C steigen.
7. Wenn diese 180°C erreicht sind wird die/der Lyoner indirekt für etwa 30 Min. gegrillt
8. Danach werden wir alle 10 Min. mit BBQ-Sauce glasieren und als letztes wird auch noch Käse oben verteilt, so das die/der ganze Lyoner auch noch überbacken wird.
9. Nach insgesamt 60 Min. ist es fertig und kann genossen werden.

Dazu passt super Salat und Weißbrot/Baguette. Als Getränk empfehle ich ein herbes Pilsener.

Hier noch ein paar Bilder: