Saurer Käse Bacon Bomb

Zutaten:

1,5 kg gem. Hackfleisch
30 Scheiben Bacon
Bieressig
Rapsöl
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
4 x Romadur
Kümmel
Salz und Pfeffer
Cayennepfeffer
6 Essiggurken
1 Rettich
Weißwurstsenf
Zucker
Sahne
1/2 Glas Sahnemeerrettich
50 g Creme fraiche
BBQ Sauce
BBQ Rub
2 gelbe Zwiebeln
1 rote Zwiebel

Zubereitung:

Zuerst wird der saure Käs' gemacht, damit der noch etwas ziehen und somit unglaublich feinen Geschmack entwickeln kann. Dafür schneide ich zwei Zwiebeln in längliche Streifen, hacke die Petersielie und schneide den Romadur in Scheiben. Alles zusammen gebe ich in eine Schüssel und mische dann die Salatsauce an. Hierfür mische ich 75 ml Wasser, 7 EL Öl, ca. 100 ml Bieressig (alternativ kann man gerne auch Weißweinessig verwenden), einen EL Zucker, Salz, Pfeffer, Kümmel und Cayennepfeffer in einem Behältnis miteinander und schütte dann alles über den Käse. Jetzt alles nur noch schnell miteinander

vermengen und schon ist der saure Käse fertig und kann schön durchziehen.

Im zweiten Schritt bereite ich das Hackfleisch und ein Baconnetz vor. Das Hackfleisch wird vorerst nur ganz dezent mit einem BBQ Gewürz eurer Wahl, in unserem Fall dem coffee surprise Rub gewürzt und das Baconnetz wird auf einer Lage Backpapier erstellt. Wenn du noch keins gelegt hast, schaue dir dazu doch einfach das Video oben auf der Seite an, hier wird alles gezeigt oder suche im Netz nach detailierteren Anleitungen. Das Backpapier ist wichtig um die Bacon Bomb später sauber aufzurollen. Sobald das Netzt gelegt ist, vermische ich das Hackfleisch noch mit der Salatsauce aus dem sauren Käse und breite es auf dem Netz aus. Dabei lasse ich ringsum den Rand des Specks einfach ein paar Zentimeter frei, so kann man später alles schön miteinander verschließen. Nun verteile ich den sauren Käse noch mittig auf dem Hackfleisch und rolle alles stramm zusammen. Achtet hier darauf, dass die Käsemasse nicht auf dem gesamten Hackfleisch verteilt wird, sonst gibt es beim rollen eine riesen Sauerrei. Vielmehr sollte der Käse zu einer Art Haufen gelegt werden. So entsteht mittig eine schöne Füllung und nicht etwa eine Art Donauwelle. Wie gesagt, im Video ist es alles gut ersichtlich.

Die Bacon Bomb wird nun indirekt bei 180°C für etwa eine Stunde bis zu einer Kerntempereatur von etwa 70°C auf meinem neuen Traeger Ranger gegrillt. Die Kerntemperatur überwache ich mithilfe des Meater 2+, dem im Moment meiner Meinung nach wohl besten Thermometer auf dem Markt.

Liegt das Fleisch dann im Grill, kümmere ich mich noch um den Salat. Heute gibt es einen feinen Weißwurstsalat mit Rettich. Genau, richtig gehört! Weißwurstsalat! Mit Weißwürsten kann man soviel mehr leckeres Zeug machen, als nur ein Frühstück. Auch als Topping für Kartoffeln habe ich sie schon hergenommen. Neugierig? Dann schaut mal hier. Aber nun zum Salat. Hierfür halbiere ich den Rettich der Länge nach und schneide ihn ihn Scheiben. Die Weißwürste werden gepellt und ebenfalls in Scheiben geschnitten. Nun noch schnell die rote Zwiebel in halbe Ringe, die Essiggurken in Scheiben und den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Das alles vermische ich in einer Schüssel und beginne dann, die nächste Sauce zu erstellen. Dieses Mal aber eine Weißwurstsenf-Salatsauce. Hierfür mische ich Rapsöl und Bieressig in gleichen Teilen (etwa je 10 EL), 3-4 EL Weißwurstsenf, Salz und Pfeffer miteinander und vermenge abschließend alles mit dem Salat. Wer den Rettich etwas weicher haben möchte, nimmt das Salz nicht für die Salatsauce, sondern bestreut den

Rettich vorher damit. Dadurch werden die Rettichscheiben schön weich. Ich mag Rettich sehr gerne mit knack und daher gebe ich das Salz hauptsächlich in die Sauce.

Bevor es gleich ans glasieren des Fleisches geht, möchte ich noch ganz schnell einen Dipp erstellen. Dafür mische ich 150g Weißwurstsenf, 80g Meerrettich und 50g Creme fraiche in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer und fertig ist der Meerrettich-Weißwurstsenf-Dipp.

etwa 30 Minuten vor dem Ende der Grillzeit beginne ich damit, die Bacon Bomb zu glasieren. Hierfür streiche ich sie in mehreren Durchgängen etwa alle 10 Minuten dünn mit einer feinen BBQ Sauce, in diesem Fall mit der Sweet Burner Sauce, ein. Diese Sauce karamellisiert im Grill und gibt ein traumhaftes Aroma ab.

Nach ungefähr einer Stunde ist das Fleisch dann fertig und wir können auch schon essen.

[amd-yrecipe-recipe:78]

Bayerisch grillen kann jeder!

Zutaten:

- 8 Weißwürste
- 3 bunte Paprikaschoten
- 2 rote Zwiebeln
- 1 EL süßer Senf
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Kräutersalz
- 4 Stängel Petersilie

- 3 EL Weißbier
- 400 g Romadur
- 1 EL Zucker
- 100 ml Weißweinessig
- 6 EL Rapsöl
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 EL Kümmel gemahlen
- Salz und Pfeffer
- Cayennepfeffer
- 1 Bund Radieschen
- 500 g Leberkäse
- 4 Zwiebeln
- 6 Paprikaschoten rot
- 4 Brezen
- 3 Camembert
- 200 g Bergkäse
- 5 EL süßer Senf
- 1 Bund Radieschen
- Salz und Pfeffer
- Rosmarin
- Essiggurken
- Röstzwiebeln

Zubereitung Weißwurstspieße:

Im ersten Schritt werde ich bei unserem heutigen Bayern-Grillen die Weißwurstspieße vorbereiten, denn diese müssen ca. 2 Std. in einer Marinade ziehen. Dafür ziehe ich den Würsten die Haut/Pelle ab und schneide sie in etwa 1,5 – 2 cm dicke Scheiben. Nun hacke ich etwa 4 Stängel Petersilie fein, schneide 3 der entkernten Paprikas in grobe Stücke und viertel 2 rote Zwiebeln. In einer großen Schüssel vermische ich nun 4 EL Weißwurstsenf, 8 EL Weißbier, 2 TL Senfkörner, 2 TL Kräutersalz und 2 TL Pfeffer zu einer feinen Marinade und mische dann die geschnittenen Zutaten dazu. So darf nun alles 2 Stunden ziehen, bis es auf die Spieße kommt. Ist die Mariniertzeit dann abgelaufen, werden einfach alle Zutaten der Weißwurstspieße abwechselnd auf Holzspieße gesteckt, bis nichts mehr in der Schüssel ist.

Zubereitung des sauren Käs’:

Als nächstes kommt der saure Käs’ an die Reihe, denn dieser sollte auch etwas Zeit bekommen zu ziehen. Für diesen Hacke ich die restliche Petersilie fein, schneide 2 Zwiebeln in halbe Ringe, einen halben Bund Radieschen in Scheiben und schneide den Romadur ebenfalls in Scheiben. Der Romadur besitzt eine rote Schmierrinde. Diese Rinde sollte man entfernen. Aber traditionell schneidet man diese nicht einfach ab, sonder man schabt sie mit einem Messer ab. Im ländlichen Allgäu gibt es darüber sogar eine Bauernweisheit. Diese besagt, dass man anhand des “Schälverhaltens” einer Jungen Frau sehen kann, ob sie eine gute Partie für die Heirat wäre. Schabt sie den Romadur ist sie super, sie ist sparsam und sorgfältig. Schneidet sie die Rinde mit dem Messer einfach ab, ist sie verschwenderisch und isst sie die Rinde gar mit, ist sie unordentlich. Ob das stimmt, lassen wir mal dahingestellt.
Nun geben wir diese Zutaten einfach in eine Schüssel. Der saure Käs’ ist jetzt schon fast fertig. Nur eine leckere Marinade fehlt noch. Dafür kommen jetzt einfach 1 EL Zucker, 100 ml Weißweinessig und 6 EL Rapsöl mit in die Schüssel und so wird alles ordentlich vermengt. Jetzt nur noch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und etwas Cayennepfeffer nach belieben abschmecken und fertig. Ich war sehr gespannt, ob mir das schmeckt. Ich bin zwar Allgäuer, aber habe noch nie sauren Käs’ gegessen. Aber soviel sei euch schon mal gesagt, er war super lecker!

Zubereitung der gefüllten Paprikas:

Weiter geht es mit der Füllung für unsere Paprikas. Dafür schneide ich 4 Brezen in Scheiben, 3 Camemberts in grobe Stücke, reibe 200 g Bergkäse, hacke etwas frischen Rosmarin fein, schneide nochmal einen Bund Radieschen in Scheiben und vermische das alles mit etwa 5 EL Weißwurstsenf, Salz und Pfeffer. Nun muss das alles nur noch ordentlich vermischt werden und schon ist die Füllung fertig. Weiter geht es mit dem Füllen der Paprikas. Dafür schneide ich nur den Deckel der Paprika ab, entferne das Kerngehäuse und fülle die Masse in den entstandenen Hohlraum. Die darf man ruhig ordentlich hineinpressen, damit mehr reingeht.

Zubereitung Leberkäsespieße:

Jetzt fehlen nur noch die Leberkäsespieße und die sind wirklich super einfach. Der Leberkäse wird einfach in große Würfel geschnitten und abwechselnd mit 2 geviertelten Zwiebeln aufgespießt. Das ist ja einfach!

Der Grill:

Ich verwende dieses Mal meinen Keramikgrill, aber dieses wunderbare bayerische Grillgericht kann auf jedem anderen Grill zubereitet werden. Man benötigt noch nicht einmal zwingend einen Grilldeckel. Lediglich bei der Hitze-/Kohleverteilung muss etwas aufgepasst werden. Ich bereite meinen Grill für hohe Hitze (ca. 230 – 250°C) vor und schaffe mir einen direkten und einen indirekten Bereich. Beim Bastard Keramkgrill lege ich einfach einen Deflektorstein ein. Bei einem Kugelgrill würde ich die Kohle auf eine Seite des Grills legen, die andere Seite ohne Kohlen lassen. Beim Gasgrill wird einfach ein Brenner ausgelassen. Unter diesem ist dann die indirekte Zone.

In diese indirekte Grillzone gebe ich nun die Paprikas. Die brauchen etwa 15 – 20 Minuten bis sie schön weich sind und der Käse der Füllung zart verschmolzen ist. Mir läuft es schon wieder im Mund zusammen wenn ich nur daran denke! In dieser Zeit grille ich die Spieße über der direkten Zone. Bei diesen geht es heute nur darum, dass sie heiß werden und leckere Röstaromen bekommen. Die Weißwurst wird bei der Herstellung gebrüht und der Leberkäse gebacken. Somit ist das verwendete Fleisch schon durchgegart und muss nur noch erhitzt werden.

Nach ein paar Minuten ist dann auch schon alles fertig und kann zusammen mit einigen Essiggurkenscheiben und ein paar Röstzwiebeln auf einem Brett oder Teller schön drapiert serviert werden. Ich sag euch, dass war ein bayerischer Traum vom Grill! Viel Spaß beim nachgrillen und genießen,

Euer Andy

Alle meine anderen Rezeptvideos findet ihr übrigens auf YouTube.

[amd-yrecipe-recipe:61]