



PULLED PORK CHEDDAR BACON BOMB

(Hauptspeise für 10 Personen)

Zutaten

1.6 kg	Hackfleisch
4 Stk.	Eier
170 g	Stein's BEST Chicken & Pork Rub (Art. Nr. 92183)
90 g	Paniermehl
30 Stk.	Basilikumblätter
15	Scheiben Cheddar
350 g	Pulled Pork, fertig zubereitet und gewürzt
35	Scheiben Frühstücksspeck

Zubereitung

Die Cheddar-Scheiben nebeneinander in zwei Reihen auf Frischhaltefolie auslegen. Die Basilikumblätter auf der unteren Hälfte der Käsescheiben auslegen. Auf die Basilikumblätter das Pulled Pork platzieren. Nun mit Hilfe der Frischhaltefolie zu einer festen Rolle zusammenrollen und ca. 10 Minuten im Kühlschrank lagern.

Die Bacon-Scheiben auf Frischhaltefolie zu einem Speckgitter flechten (von ca. 30cm Breite und 40cm Länge).

Das Hackfleisch mit den Eiern, Chicken & Pork Rub, Paniermehl vermengen und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hackfleischmasse auf dem unteren Drittel des Specknetzes gleichmäßig verteilen und mit leichtem Druck glätten. Die Masse sollte dann ca. eine Höhe von 2-3cm haben.

Nun den vorbereiteten Cheddar-Pulled Pork Kern aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig aus der Folie auf den unteren Teil der Hackfleischmasse legen.

Mithilfe der Folie nun vorsichtig zu einer Rolle formen. Dabei sollte die Fleischmasse bündig abschließen und das Specknetz gut 4-5cm überlappen. In der Folie fest einrollen und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank lagern.

Bei 160°C auf eine Kerntemperatur von 60°C ausbacken (ca. 30 Minuten). Die Bacon Bomb ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit Barbecue Sauce lackieren.

Tipp
Mit mediterranem
Gemüsesalat anrichten.

