

BBQ-Bacon-Chili-Cheese-Rolls mit Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für die Rolls:

600 g Rinderhackfleisch	16 Scheiben Bacon	100 g milden Cheddar
3 EL eingel. Jalapeños	2 TL Paprikapulver	1 TL Chiliflocken
1 TL Knoblauchpulver	1 TL Zwiebelpulver	2 TL Salz
Pfeffer		

Für die BBQ-Sauce:

200 g Tomaten-Ketchup	20 ml Ananassaft	30 ml Apfelessig
1 Nelke	1 TL Zwiebelgranulat	1 TL Knoblauchgranulat
1 TL Zucker	2 TL Liquid Smoke	1 TL Zuckerrüben-Melasse
Salz		

Für den Salat:

2 Baby-Romanasalate

Für das Dressing:

1 kleiner Apfel	$\frac{1}{2}$ Orange, davon Saft	1 Zitrone, davon Saft
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	250 g Naturjoghurt	4 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffel-Chips:

2 große festk. Kartoffeln	50 g Hartweizengrieß	$\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	1 Prise grobes Meersalz	$\frac{1}{2}$ TL bunte Pfefferkörner
Pflanzenöl		

Für die Rolls:

Die Jalapeños in feine Stücke schneiden und mit dem Rinderhackfleisch vermengen. Aus dem Käseblock vier gleichmäßige Streifen schneiden von circa 1-1,5 cm Breite. Alle trockenen Gewürze miteinander vermengen, ebenfalls zum Hackfleisch geben und alles gut miteinander vermengen. Hackfleisch in vier gleichgroße Portionen teilen. Für jede Rolle vier Baconstreifen nebeneinanderlegen und die Hackfleischportionen darauf verteilen und vorsichtig flach drücken.

Anschließend je einen Käsestreifen in der Mitte der Masse platzieren und von der kurzen Seite des Bacons bis hin zur anderen kurzen Seite aufrollen, sodass eine mit Käse gefüllte Rolle entsteht und der Bacon außen als Mantel ist. Küchengarnt kurz in eine Schüssel mit Wasser legen. Anschließend die Rollen mit dem feuchten Küchengarnt umwickeln und festknoten, sodass diese beim Grillen nicht auseinanderfallen. Die Rolls auf den Grill geben und von allen Seiten kross braten.

Anschließend mit der Barbecue-Sauce glasieren und für weitere 10 Minuten auf geringer Stufe grillen. Vor dem Servieren Küchengarnt entfernen.

Für die BBQ-Sauce:

Alle Zutaten mit 30 ml Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce abkühlen lassen und vor dem Servieren die Nelke herausfischen. Mit Salz abschmecken.

Für den Salat:

Salat halbieren und mit der Schnittseite nach unten für ca. zwei Minuten auf den Grill geben, sodass ein schönes Grillmuster entsteht. Salat mit dem Dressing servieren.

Für das Dressing:

Orange und Zitrone auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen und mit einer Reibe fein reiben. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und grob schneiden. Aus Olivenöl, Joghurt, Orangen-

und Zitronensaft ein Dressing herstellen. Anschließend geriebenen Apfel und geschnittenen Schnittlauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffel-Chips:

Fritteuse auf 170 Grad aufheizen. Salz, Paprikapulver, in einen Mörser geben und zu einer feinen Gewürzmischung mörsern. Kartoffeln schälen, waschen, mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden und sofort in eine Schüssel mit Wasser legen. Einige Minuten im Wasser lassen. Anschließend auf einem Geschirrtuch einzeln verteilen und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken und dabei leicht andrücken und so vorsichtig trocknen. Kartoffelscheiben in Hartweibengriße wenden.

Anschließend ins heiße Öl geben und goldbraun frittieren.

Herausnehmen, gut abtropfen lassen und die Kartoffelchips mit der Gewürzmischung würzen.

Tim Neugebauer am 13. Juli 2023