

Hackfleisch-Tortillia-Röllchen mit Bacon

Für 8 Röllchen:

500 gr Rinder-Hackfleisch	1 kleines Ei	75 gr Tortillias (Chili)
1 TL Paprika	1/2 TL Chili	1 TL Senf
1 EL Tomatenmark	1 TL Sambal Olek	Salz, Pfeffer
16 Scheiben Bacon	Fetakäse (für 8 Stücke)	milde Barbecue-Soße
Herbaria Graf Lax (Gewürz)		

Die Tortillias in eine Plastiktüte geben und mit einem Nudelholz klein bröseln. Von dem Stück Fetakäse 8 längliche Stücke abschneiden. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Ei, Tortillia-Bröseln, Paprika, Chili, Senf, Tomatenmark, Sambal Olek zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen und eventuell mit den anderen Gewürzen nochmals abschmecken. Das Hackfleisch in 8 Portionen aufteilen und zu länglichen Rollen formen. Dann jede Rolle etwas flach drücken, eine Käse-Stange in die Mitte legen und ein Röllchen formen. Jede Hackfleischrolle mit 2 Scheiben Bacon umwickeln. Jetzt noch von außen mit dem Gewürz Herbaria Graf Lax würzen. Wenn es nicht vorhanden ist, nehme man getrocknete Kräuter. Nun die Hackfleisch-Tortillia-Röllchen auf den Grill legen. Kurz vor Ende der Garzeit noch mit etwas Barbecue-Soße einstreichen. Dadurch bekommen die Röllchen eine glänzende Farbe und den letzten Kick beim Geschmack.

NN am 11. Mai 2021