

Gegrillte Hackfleisch-Rolle mit Edamer

Für zwei Rollen:

10-12 Scheiben Bacon	500 g gemischtes Hackfleisch	BBQ-Soße
200 g Emmentaler	eingel. Jalapenos	Röstzwiebeln
Chips (zerbröselt)	Salz, Pfeffer	Alu-Folie

Auf die ausgebreitete Alu-Folie 5 bis 6 Scheiben Bacon nebeneinander legen.

Das Hackfleisch nach Geschmack würzen, z. B. mit einem Esslöffel BBQ-Soße, Salz und Pfeffer.

Die Hackmasse gleichmäßig auf den Speckscheiben verteilen und andrücken.

Dicke Stifte vom geschnittenen Edamer an den Anfang der Masse legen und mit dem Einrollen beginnen. Dazu die Unterlage vorsichtig anheben, nach vorn schieben und zusammendrücken.

Das Ganze für die zweite Rolle wiederholen.

Die Rollen auf den Grill oder auf den Rost im Backofen legen.

Während des Grillens die Rollen immer wieder mit BBQ-Sauce bepinseln.

Nach ca. 40 min. (bei 180 Grad) sollte der Käse geschmolzen und die Fleisch-Röllchen vollständig durchgegart sein.

Nach dem Herausnehmen die Hack-Rollen in Röstzwiebeln oder zerbröselten Chips rollen.

Die Rolle in gleichmäßige Scheiben schneiden, auf einer Platte drappieren, dazu ein Schälchen BBQ-Soße und kleingeschnittene Jalapenos oder Peperonis servieren.

NN am 28. Mai 2022