



BACON BBQ ROLL

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Hackfleisch gemischt 3mm
24 TR	Frühstücksspeck
0.200 kg	Emmentaler oder Käse nach Wahl
0.200 kg	BBQ Sauce

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

10 g	Kochsalz	
2 g	Pfeffer weiss fein gemahlen Art.-Nr. 1029

Gewürze und Zutaten für die BBQ Sauce

90 g	Wasser	
95 g	Paco Dipcombi BBQ Art.-Nr. 12551
10 g	Mangosaft	
5 g	Kakaopulver	

Arbeitsanleitung BBQ Sauce

1. Wasser und Mangosaft in einer Schüssel vorlegen.
2. Die Trockenstoffe zugeben und mit einem Handmixer bindig mixen.
3. Die fertige Masse in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen.
4. Die heisse Masse in die Gläser abfüllen.

Arbeitsanleitung BBQ Roll

1. Für 4 Rollen legen sie jeweils 6 Scheiben Frühstücksspeck überlappend nebeneinander auf das Backpapier.
2. Ca. 250 g Hackfleisch pro Rolle vorsichtig auf dem Speck verteilen.
3. Etwas BBQ Sauce auf dem Speck verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Pro Rolle ca. 50 g dicke Käsestifte am Anfang der Masse auflegen.
5. Vorsichtig mit dem Backpapier den Frühstücksspeck mit der Masse und dem Käse zusammenrollen.
6. Die Rolle mit der BBQ Sauce einpinseln und ca. 30 Minuten bei ca. 150°C auf dem Grill indirekt grillen.
7. Zur Deko mit Röstzwiebeln bestreuen.