


# Bacon Bomb

6 Personen

 ca. 2-3 h Grillzeit

Die Bacon Bomb ist ein gefüllter, mit Speck umwickelter Hackfleischbraten – glasiert mit BBQ-Sauce eine echte Geschmacksexplosion.



## Zutaten

1 kg Hackfleisch vom Rind  
500 g Hackfleisch vom Schwein  
Rub z. B. Great Berrier Beef  
2 Eier  
600g Bacon 2-3mm (ca. 60 Scheiben)

### Füllung:

200g Eierspätzle  
200g würziger Käse  
ggf. Röstwiebel

Und zum glasieren: Bull's-Eye BBQ-Sauce

## Zubereitung

1. Das Hackfleisch zunächst mit dem Rub würzen, die Eier zugeben und zu einer homogenen Masse kneten anschließend kühl stellen.
2. Nun das Specknetz auf einer flexiblen Unterlage weben, das erleichtert das spätere Einrollen. Lege hierfür zuerst die Längsbahnen dafür werden in der Regel zwei Streifen Speck hintereinander und 10-15 Bahnen parallel sowie noch einmal quer dazu, benötigt. Das ergibt in Summe von ca. 60 Scheiben Speck (je nach Dicke und Länge auch mehr). Wenn die Längsbahnen liegen, wird gewebt: Die Querbahnen immer abwechselnd über und unter den Längsbahnen hindurchführen. Wenn du links oben unter der ersten Längsbahn angefangen hast, wird in der zweiten Querreihe über der ersten Längsbahn angefangen, sodass sich auch von oben nach unten ein Versatz ergibt.
3. Nun das Hackfleisch auf dem Specknetz verteilen, dabei an allen Rändern 2-4 cm Platz lassen. Auf das Hackfleisch nun die die Füllung verteilen. Achtung: Nicht zu hoch belegen, sonst lässt es sich die Rolle nicht mehr rollen.
4. Nach dem Belegen, die Enden links und rechts einschlagen und die Bacon Bomb mit Hilfe des Backpapiers von oben nach unten aufrollen
5. Mit der Naht nach unten auf ein Lochblech oder direkt auf den Rost legen. Bei indirekter Hitze (150 °C) je nach Dicke 2-3 Stunden grillen. Dabei wird sie erstmalig nach ca. 1 Std. mit der BBQ-Sauce glasiert sodass die Bomb über die kpl. Oberfläche leicht bestrichen ist und ein weiteres Mal ca. 45 Min. vor Ende. Die Speckbombe vom Grill ist fertig, wenn sie eine Kerntemperatur von 70 °C erreicht hat.

### Gut zu Wissen:

- Um ein Austrocknen zu vermeiden ist es entscheidend, dass der Speck nicht zu dünn ist und das Specknetz lückenlos ist. Sonst passiert es schnell, dass sich die Bombe öffnet und das Ergebnis etwas an Saftigkeit verliert.
- Achte außerdem darauf, das Hackfleisch gut zu würzen. Die Bacon Bomb ist sehr kräftig und verträgt intensive Aromen. Selbstverständlich kann auch ein fertiges Rub verwendet werden. Hier eignen sich Rubs mit Gewürzen wie Paprikapulver, Chilipulver, Oregano, Sellarisalz, Knoblauch, Thymian und Senfsaat bestens.
- Die meisten Rezepte sind für 1 Kilogramm ausgelegt. Diese Menge reicht für mind. vier Personen. Kleine Speckbomben lassen sich ebenfalls zubereiten, werden aber oft etwas trocken.

Dazu: Salat

