



Baked Beef Bomb

Rezept von Carsten Goms

Zutaten

100 g Makkaroni, lang
1 trockenes Brötchen
2 Stück Speisezwiebeln
200 g Cheddar-Käse
1,5 kg Rinderhackfleisch (grob durchgedreht)
1 Ei
1 EL Senf
1/2 EL Salz
1/2 EL schwarzer Pfeffer, gemahlen
500 g Bacon, roh
300 ml BBQ-Sauce (individuell)

Zubehör

1 Stück Buchenholzbretter zum Räuchern
1 Paket Räucherchunks nach Wahl

Zubereitung

Die Makkaroni halbgar kochen und diese direkt mit kaltem Wasser abkühlen. Dann das Brötchen in eine Schüssel mit Wasser zum Einweichen legen. Wenn das Brötchen komplett durchgeweicht ist, es gut ausdrücken. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Auch den Cheddar-Käse in circa fünf mal fünf Millimeter große Würfel schneiden. In eine große Schüssel Rindergehacktes, Ei, Senf, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, ausgedrücktes Brötchen und Cheddar geben. Die Zutaten werden nun alle miteinander gleichmäßig vermengt. Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen. Ein Netz aus Bacon flechten und darauf die Hackmasse erst einmal flächig darauflegen. Dann die gekochten Makkaroni der Länge nach in die Masse legen und aus der Masse einen ‚Leib‘ formen. Der Bacon wird nun komplett umschlossen über die Baked Beef Bomb gelegt und etwas angedrückt. Jetzt kann die geformte Baked Beef Bomb auf das Buchenholzbrett gelegt werden.

Zubereitung am Grill

Der Kugelgrill wird linksseitig mit einem Anzündkamin glühender Kohle befüllt. Die rechte Seite des Grillgerätes bleibt dabei leer. Den Grill auf 160 Grad indirekter Hitze aufheizen und die Baked Beef Bomb neben der Glut backen, bis sie eine Kerntemperatur von 55 Grad besitzt.

Tipp: Die Räucherchunks in die Glut legen, um einen Rauchgeschmack zu erhalten. Bei einer Kerntemperatur von 55 Grad die BBQ-Soße nehmen und großzügig auf die Baked Beef Bomb pinseln. Nun die Baked Beef Bomb auf die Kerntemperatur von 65 Grad erhitzen und anschließend servieren.