



Hackfleisch-Bacon-Schnecke süß-sauer mit gegrilltem Romana-Salat

von Carsten Goms

Zutaten (für vier Portionen):

Für die Schnecke

500 g Rinderhackfleisch
150-200 g Bacon (Frühstücksspeck, in Scheiben)
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 TL Cumin (Kreuzkümmel)
1 TL Paprikapulver (edelsüß oder geräuchert)
1 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer
Optional: 1 EL Paniermehl oder Semmelbrösel (für bessere Bindung)

Für die süß-saure Glasur

3 EL Ketchup
2 EL Apfelessig oder Reissessig
1 EL Honig oder brauner Zucker
1 EL Sojasoße
1 TL Speisestärke (optional, für dickere Konsistenz)
2 EL Wasser

Für den Salat mit süß-saurer Salatsoße

2 Romanasalat-Herzen
3 EL Reissessig (oder Weißweinessig)
2 EL Sojasoße (hell)
2 EL Honig oder Ahornsirup (für Veganer)
1 EL Ketchup (optional, für mehr Farbe und Fruchtigkeit)
1 TL Sesamöl (geröstet fürs Aroma)
1 TL frischer Ingwer (gerieben)
1 Knoblauchzehe (fein gehackt oder gerieben)
3 EL neutrales Öl (z. B. Raps- oder Sonnenblumenöl)
Salz & Pfeffer nach Geschmack
Optional: 1 TL Chili-Flocken oder etwas frische rote Chili für eine scharfe Variante

Zubereitung Schnecke und Glasur:

1. Hackfleisch vorbereiten: In einer Schüssel das Hackfleisch mit Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark, Cumin, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und (optional) Paniermehl gut vermengen.
2. Schnecke formen: Hackfleischmasse zu einer etwa ein bis 1,5 Zentimeter dicken Rolle formen. Die Rolle spiralförmig zu einer Schnecke eindrehen – am besten direkt auf einem Stück Backpapier oder Grillmatte. Mit den Bacon-Streifen belegen: Quer über die Schnecke legen, dabei leicht überlappend, sodass das ganze Fleisch bedeckt ist.
3. Grill vorbereiten: Grill auf indirekte Hitze (circa 150 Grad) einstellen. Bei einem Kugelgrill zum Beispiel die Kohlen an den Rand legen. Die Schnecke auf den indirekten Bereich legen (zum

Beispiel auf ein Gitter mit Aluschale darunter). Deckel schließen und circa 45 Minuten grillen, bis die Kerntemperatur des Hackfleischs mindestens 70 Grad erreicht.

4. Süß-saure Glasur zubereiten: Alle Zutaten in einem kleinen Topf oder in einer Pfanne bei mittlerer Hitze verrühren. Optional: Speisestärke mit Wasser anrühren und zugeben, um die Soße einzudicken. Zwei bis drei Minuten köcheln lassen, bis die Soße leicht sirupartig wird.

5. Glasieren: Nach circa 35 Minuten Garzeit die Schnecke mit der süß-sauren Soße bestreichen. Die restlichen zehn Minuten weitergrillen, gegebenenfalls noch einmal nachlackieren.

Zubereitung Salat mit süß-saurer Salatsoße:

Alle flüssigen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Knoblauch und Ingwer einrühren. Mit Salz, Pfeffer und gegebenenfalls Chili abschmecken. Vor dem Servieren nochmals gut durchrühren – bei Bedarf kurz in ein Schraubglas geben und kräftig schütteln. Salat grillen und mit Soße vermengen.