

Pig Sticks



Zutaten für 12 Stück

1 kg Schweinehackfleisch
24 Scheiben Bacon
200 g Cheddar gerieben
½ rote Paprika
1 Schalotte
45 g BBQ-Gewürzmischung
BBQ-Sauce nach Wahl

Zubereitung

Paprika und Schalotte in kleine Würfel schneiden. Hackfleisch, Cheddar, Paprika, Schalotte und den Gewürz-Rub in ein Schale geben und gut vermengen.

Jeweils ca. 100 Gramm der Masse zu einer Rolle formen und auf einen Spieß stecken. Anschließend die Spieße mit jeweils 2 Scheiben Bacon umwickeln. Die Pig Sticks sind bereit zum Grillen.

Bei 150 Grad im indirekten Bereich etwa 15 Minuten garen, anschließend direkt grillen. Dabei immer wieder wenden, bis der Bacon schön kross ist.

Mit etwas BBQ-Sauce zum Dippen servieren.