



BBQ CORDON BLEU



ZUTATEN:

- 2 Hähnchenbrüste
- 2-4 Scheiben Kochschinken
- 4 Scheiben Gouda
- 15 Scheiben Bacon
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas BBQ Sauce Deiner Wahl

ZUBEREITUNG:

Die Hähnchenbrüste schneidest Du längs dünner auf. Dann klopfst Du sie vorsichtig, eingeschlagen in Frischhaltefolie, mit einem Fleischklopfer vorsichtig platt. Diese legst Du dann nebeneinander, leicht überlappend auf Frischhaltefolie aus.

Die Hähnchenbrüste werden dann mit Salz und Pfeffer gewürzt. Darauf legst Du dann den Kochschinken und darauf den Käse. Nun legst Du einen großen Grillspieß mit hinein und wickelst mit Hilfe der Frischhaltefolie alles eng ein.

Auf einer Lage Backpapier legst Du nun den Bacon ebenfalls leicht überlappend nebeneinander bis die Länge des Spießes erreicht ist. Mit dem Backpapier lässt sich nun der Bacon ganz wunderbar um den Spieß wickeln.

Auf dem Grill über der offenen Flamme darf das BBQ Cordon Bleu nun langsam für etwa 15-20 Minuten grillen. Für die letzten 5-10 Minuten pinselst Du noch den Spieß mit der BBQ Sauce Deiner Wahl ein.

hier gehts zum Video



Instagram

