



BACON TWISTER



ZUTATEN:

- 2 Scheiben Bauchspeck
- 2 Spieße
- etwas BBQ Rub
- etwas BBQ Sauce

ZUBEREITUNG:

Die Bauchspeckscheiben längs mittig auf jeweils einen Grillspieß stecken. Anschließend den Bauchspeck mit einem scharfen Messer schräg bis zum Spieß einschneiden. Den Spieß einmal drehen und von der anderen Seite ebenfalls schräg einschneiden.

Danach den Bauchspeck vorsichtig entlang des Spießes auseinanderziehen, sodass die typische Twister-Form entsteht.

Rundherum mit BBQ Rub würzen und auf dem auf etwa 210 °C vorgeheizten Grill zunächst 5 Minuten indirekt grillen. Anschließend die Spieße wenden und weitere 5 Minuten indirekt grillen.

Danach von beiden Seiten großzügig mit BBQ Sauce einpinseln und zum Schluss etwa 1 Minute über direkter Hitze angrillen, bis die Sauce leicht karamellisiert und der Bauchspeck schöne Röstaromen bekommen hat.

