



PIG SHOTS



ZUTATEN:

300g	Hackfleisch
10	Scheiben Bacon
200g	Schmand
5-6	Bratpaprika
2EL	geräuchertes, paprikalastiges BBQ-Gewürz
2El	geräuchertes kräuterlastiges BBQ-Gewürz
10	Zahnstocher

ZUBEREITUNG:

Zuerst drei kleine Bratpaprika sehr fein hacken und zusammen mit dem Schmand, dem geriebenen Cheddar und 2 EL des kräuterlastigen, geräucherten BBQ-Gewürzes in einer Schüssel gründlich vermengen. Das Hackfleisch separat mit 2 EL des paprikalastigen BBQ-Gewürzes würzen und daraus zehn kleine Kugeln mit jeweils etwa 30 g formen. Jede Hackfleischkugel mit einer Scheibe Bacon umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren. Wichtig ist, dass der Bacon nach oben deutlich über das Hackfleisch hinausragt. Dadurch entsteht eine kleine Bacon-Hülle, die anschließend bis zum Rand mit der Schmand-Cheddar-Mischung gefüllt wird.

Die restlichen Bratpaprika in dünne Scheiben schneiden und jeweils eine davon als Topping auf die Pig Shots legen. Anschließend kommen die kleinen Bacon-Happen für etwa 15 bis 20 Minuten auf den Grill oder Smoker. Sobald das Hackfleisch durchgegart, der Bacon schön kross und die Füllung heiß und cremig ist, sind die Pig Shots fertig. Kurz abkühlen lassen und am besten noch warm servieren.

