

Bacon Bomb



- **Küche:**Amerikanisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Bacon Bomb ist ein **Grillklassiker** der amerikanischen Küche und kann zweifellos als Geschmacksexplosion beschrieben werden. Die ultimative Hackrolle macht ihrem Namen alle Ehre!

Die Bacon Bomb oder **Bacon Explosion** ist ein Rollbratenrezept für den Grill. Hierfür wird Hackfleisch mit einem aufwendigen Netz aus Frühstücksspeck umflochten.

Der neue amerikanische Grillklassiker ging viral um die Welt. Gegrillt wird der amerikanische Hackbraten im **Backofen**, auf einem **Gasgrill** oder einem **Barbecue-Smoker** und dabei immer wieder mit Barbecuesauce eingestrichen. Es sieht wahrhaft „bombastisch“ aus und ist genau das Richtige für den nächsten Männer-Grillabend, zum Fußballschauen oder wenn es einfach nur mal deftig und fettig sein soll!

Zutaten

- 16 Scheiben Frühstückspeck
- 1 Kg Rind- und Schweinehackfleisch gemischt, zerbröselt
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 1 El Zwiebelgranulat
- ½ Tl Rawit Chili
- 200 g geriebener Gouda
- Salz
- Grober Pfeffer
- 1 El Knoblauchgranulat oder 3 mit Salz geriebene Knoblauchzehen
- 2 - 3 El Barbecue - Sauce

Zubereitungsart

Schritt1

Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, Salz, Rawit Chili, Zwiebel - und Knoblauchgranulat zu einem gebundenen Fleischteig vermischen.

Schritt2

Jetzt kommt das Aufwendigste, das Weben des Specknetzes. Auf einer Klarsichtfolie (Erleichtert später das Aufrollen) 8 Speckstreifen mit 2 cm Abstand nebeneinander auslegen. Drei weitere quer darüber geben, zu einem Netz flechten. Darauf das rund geformte Hackfleisch geben, obenauf geriebenen Emmentaler streuen. Über schlagen, etwas fest drücken, mit BBQ - Rub würzen.

Schritt3

Die Rolle schön über eine Seite der Folie zusammenrollen und anschließen in Form bringen. In eine ausreichend große Aluschale setzen und auf denn Grill oder inden Backofen geben. Nach ca. 15 min. das erste Mal wenden, nach weiteren 15 min. ein zweites Mal. Nach ca. 60 Minuten ist die Bacon Bomb fertig gegart. Bei 75 ° C Innentemperatur ist das Hackfleisch auf jeden Fall durchgebraten Dann die Oberseite wieder mit BBQ-Sauce einstreichen. .

Bacon Bomb: Die amerikanische Esskultur

Die Bacon Bomb steht für die **amerikanische Kochkultur**: Ein Barbecue-Rezept, viel Fleisch, mehr als genug Bacon und Barbecue-Sauce. Was will man als Liebhaber von US-amerikanisch-fettig-deftigem Essen mehr?

In der US-Küche kommt viel deftiges und fettiges Essen auf den Tisch und dies mit viel Butter und Zucker. Das **typische amerikanische Frühstück** „American Breakfast“ besteht aus Pancakes mit Ahornsirup, kleinen Würstchen, Eiern, Bacon, Toast mit Marmelade und Sandwiches.

Und auch wenn **Hamburger und Hotdogs** das Erste sind, woran man bei der amerikanischen Küche denkt, so ist die **Kochkultur** viel vielseitiger als ihr Ruf: Es gibt **viele regionale Unterschiede**, welche sich durch die unterschiedlichen klimatischen Zonen des Landes und den Einfluss der Einwanderer übr die Jahre entwickelten.

Die **kalifornische Küche** zeichnet sich durch asiatische Einflüsse und eine **mediterrane Küche** aus. Meeresfrüchte, Fisch und Gemüse sind hier besonders beliebt. In den **Südstaaten** hingegen wird Geflügel mit Reis oder Mais serviert. Auch die **mexikanische Küche** ist in den USA sehr beliebt, so etwa die berühmten Burritos und Tacos. Sehr bekannt und beliebt ist das „Soul Food“ der Afroamerikaner. Charakteristisch sind hier Chicken Wings oder Spareribs.

Rezeptart: Fleischgerichte, Grillrezepte für Fleisch, Partyrezepte, Rindfleisch, Schweinefleisch
Tags: amerikanisch, etwas für die grillsaison

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)466
- KH (g)3,3
- Fett (g)28,3
- Eiweiß (g)49,5
- Ballast (g)0,3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bacon-bomb/>