Bacon Bomb mit Emmentalerkern

Bis 30 Min. *Normal*

Zubereitung

1. Die Semmel schneiden und mit der lauwarmen Milch einweichen.
2. Die aufgeweichte Semmel in das Rinderhack geben, mit den anderen Zutaten vermischen und abschmecken.
3. Den Bacon auf einer Klarsichtfolie so groß flechten wie die länge der Baconscheiben beträgt und so dass das Hackfleisch auf das Bacon-Geflecht passt.
4. Das Hackfleisch auf den Bacon flach auftragen und in der Mitte den ganzen GOLDSTEIG Emmentaler auflegen. Die Baconbomb zu einer Rolle formen und gut verschließen.
5. Die Folie entfernen und auf einem Holzkohlegrill bei 200 °C indirekter Hitze 60 Min. garen.
6. Hin und wieder die Bomb mit Dunkelbier bestreichen.

Zutaten

Für 6 Personen:

- 800 g Rinderhack (Fett)
- 300 g geschnittenen Bacon in Scheiben
- 400 g GOLDSTEIG Emmentaler Stück
- 4 Eigelb
- 1 Semmel
- 100 ml Milch
- 2 EL Senf
- Paprika, edelsüß
- Brotgewürz
- Curry
- Pfeffer
- Steinsalz
- Knoblauchpüree
- etwas Semmelbrösel
- Dunkelbier zum Bestreichen der Baconbomb