



Blackburns Originals

-

Kansas Lollipop's

PREP TIME-10 MINS | COOK TIME-ca. 20 MIN | Für 4 – 6 Personen

Holz: HICKORY und/oder KIRSCH

Zutaten:

2-3 Nackensteaks oder Schweineschnitzel

4-8 Scheiben Frühstücks-Bacon

4-8 Scheiben deines Lieblings-Käse

Eine BBQ Sauce deiner Wahl

Etwas Salz und Pfeffer und dein favorisierter Rub oder Gewürzmischung

Zubereitung:

1. Smoker oder Grill (Indirekt) auf 170 Grad vorheizen 170
2. Bei Bedarf, Abtrennen der Silberhaut oder unerwünschtem Fett vom Schweinenacken. Danach das Fleisch mit einem scharfen Messer, längsweise in 4 - 6 lange Streifen schneiden. Das Fleisch flach auslegen und dann mit Salz, Pfeffer und deinem Rub / Gewürz massieren. Einmal wenden und danach die Fleischstreifen mit einer Schicht Bacon und Käse auf der ungewürzten Seite garnieren. Als vorletzten Schritt werden die Streifen fest eingerollen, wobei der Bacon auf der Innenseite aufgerollt ist.
3. Zum Schluss alles auf einen Spieß stechen und dadurch die aufgerollten Fleischrollen, sichern. Die Lollipops auf den Rost legen und 15-25 Minuten garen lassen.

Zu guter Letzt: Beide Seiten noch einmal mit BBQ Sauce bepinseln und weitere 5-10 Minuten garen lassen. Hierbei muss die dicke des Fleisches berücksichtigt werden um gute Ergebnisse zu erreichen.

Wir wünschen euch guten Appetit! 😊