

Cheesy Corn



Zutaten

6 Scheiben	Speck, grob geschnitten, geteilt
240 ml	Schinken, gewürfelt in etwa 1 cm große Stücke
4	Knoblauchzehen, gehackt
240 ml	Milch
113 g (½ Block)	Frischkäse
85 g	Amerikanischer Käse (ca. 4 Scheiben)
240 ml	geriebener Cheddar, geteilt
1 TL	Salz
¾ TL	Pfeffer
¾ TL	Kansas City Beef Rub (oder andere KC-artige Gewürzmischung)
1 EL	Barbecue-Sauce
	Ein paar Spritzer Tabasco
500 g	Mais
60 g	Block Cheddar-Käse, in etwa 1,25 cm x 0,6 cm große Würfel geschnitten (optional)
2 oder 3	Frühlingszwiebeln, dünn geschnitten, zum Garnieren



Zubereitung

- 1 Bei hoher Hitze, in einer großen Pfanne, den Bacon kross anbraten. Mit einem Schaumlöffel entfernen. Abtropfen lassen und grob in etwa 1,25 cm große Stücke schneiden. Beiseitelegen.
- 2 Den Schinken im Topf geben, bis der Schinken angebraten ist und an einigen Stellen leicht dunkel und knusprig ist. Entfernen und beiseitestellen. *Vom Speck getrennt aufbewahren.
- 3 In dem restlichen Fett vom der angebraten Bacon. Der Knoblauch in dem Topf geben und kurz sautieren, bis er duftet. Milch, Frischkäse und Amerikanischen (Chester) Käse hinzufügen und rühren, bis die Käse geschmolzen sind. Etwa die Hälfte des geriebenen Cheddar hinzufügen und umrühren.
- 4 Unter ständig Rühren Salz, Pfeffer, Rub, Tabasco und Barbecue-Sauce hinzufügen. Mais, $\frac{2}{3}$ des beiseitegelegten Bacon, den gesamten Schinken hinzufügen und umrühren. Danach ab und zu umrühren (nicht anbrennen lassen).
- 5 Den Grill auf 160 Grad einstellen, den Mais weiter erhitzen und gelegentlich umrühren, bis er heiß und blubbernd ist. Die gewürfelten Käse und den restlichen geriebenen Cheddar-Käse bestreuen. In dem Grill garen lassen, etwa 10 Minuten, aber aufpassen. (Er wird nicht goldbraun sein).
- 6 Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und mit den restlichen Speckstücken und Frühlingszwiebeln garnieren. Am besten sofort servieren; wird beim Stehen dickflüssiger.

