



Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Bacon BBQ Hot Dog

Bacon BBQ Hot Dog

4 Hot Dog Würstchen

8 Scheibe(n) Bacon

4 Hot Dog Brötchen

4 Esslöffel Don Enrico Light* BBQ Sauce

4 Esslöffel Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium
hot

4 Esslöffel Röstzwiebeln

4 Scheibe(n) Cheddar (optional)

Etwas Butter

Bacon BBQ Hot Dog

1.

Jedes Würstchen mit 2 Scheiben Bacon spiralförmig umwickeln. Falls nötig, mit Zahnstochern fixieren.

Den Grill auf mittlere Hitze vorheizen (nicht zu heiß, sonst verbrennt der Bacon außen zu schnell). Die Bacon-Würstchen ca. 10–15 min. grillen. Regelmäßig drehen, damit der Bacon rundum knusprig wird.

Die Hot Dog Brötchen aufschneiden und leicht mit Butter einstreichen. Kurz auf dem Grill anrösten.

Optional: Je 1 Scheibe Cheddar in jedes Brötchen legen. Brötchen auf die indirekte Grillzone legen. Deckel am besten schließen und 2–3 min. warten, bis der Käse geschmolzen ist. Alternative: Käse kann auch direkt auf das heiße Würstchen gelegt werden.

Fertige Bacon-Würstchen ins Brötchen legen. BBQ-Sauce darüber geben und mit den Jalapeños und Röstzwiebeln toppen.