



Hackfleisch Käse Vulkan mit Fächerkartoffel und BBQ Soße (4 Personen)

Zutaten für die Fächerkartoffel

4	Große Kartoffeln
50ml	Olivenöl
1 EL	Kräuter

Zubereitung der Fächerkartoffel

Die Kartoffeln waschen und abtrocknen. Danach quer in einem Abstand von 4-5 mm einschneiden. Darauf achten, dass nicht komplett durchgeschnitten wird. Zwei Kochlöffel oder Bretter können als Anschlag verwendet werden.

Danach das Öl mit den Kräutern vermengen und auf den Kartoffeln verteilen. Darauf achten, dass auch jeder Schnitt mit der Öl Kräuter Mischung eingerieben wird. Dadurch kleben die Fächer später nicht mehr zusammen.

Den Grill auf 200 Grad vorheizen und die Kartoffeln im indirekten Bereich ca. 50 Minuten grillen.



Zutaten für den Vulkan

720g	Hackfleisch (gemischt)
1	Camembert Käse
8	Scheiben Bacon
1 EL	Paprikamark (scharf)
1	Tortillafladen
50ml	Milch
2 EL	Kräuter

Zubereitung des Vulkans

Kräuter, Paprikamark und Milch zum Hackfleisch geben und durchkneten. Danach setzt ihr das vermischte Hackfleisch mittig auf den Tortillafladen und drückt in der Mitte eine kleine Kuhle für den Camembert. Danach setzt ihr den Camembert in die Kuhle und drückt das Hackfleisch wieder an den Käse und formt einen Vulkan. Danach wickelt ihr um den Vulkan die Baconstreifen und schneidet den überstehenden Tortillafladen ab.

Den Smoker oder den Gasgrill auf 140 Grad vorheizen und dann den Vulkan indirekt ca. 45 Minuten grillen. Im Anschluss den Deckel des Käse abschneiden, portionieren und zusammen mit der Fächerkartoffel und der BBQ Soße eurer Wahl servieren.