



Bacon BBQ Maultaschen (4 Personen)

Zutaten

4	Maultaschen
20 Scheiben	Bacon
	BBQ Soße nach Wahl
	BBQ Rub nach Wahl

Zubereitung der Maultaschen

Die Maultaschen von allen Seiten großzügig mit dem Rub der Wahl bestreuen.

Danach die Maultaschen mit 5 Scheiben Bacon komplett einwickeln.

Der Grill wird auf 200 Grad indirekte Hitze vorbereitet.

Die Maultaschen nun für ca. 15 Minuten indirekt ziehen lassen. Danach die Maultasche wenden und erneut 7 bis 8 Minuten (je nach gewünschtem Bräunungsgrad) weiter garen lassen.

Der Speck sollte dabei eine schöne gleichmäßige Färbung bekommen.

Nun die BBQ-Soße eurer Wahl mit einem Silikonpinsel beidseitig auf die Maultaschen auftragen und für weitere 3 bis 4 Minuten im Grill ruhen lassen.

Danach die maultasche vom Grill nehmen, auf dem Teller anrichten und servieren.