

Smoked Bacon, Onion and Cheese Sandwich

Moin Moin

ich hatte bei den BBQ Pit Boys das Video gesehen

Das muss man(n) doch nachbauen ☐

Zutaten:

1KG Bacon in Scheiben
1 Packed Brown Sugar
250g Butter
3 Große Zwiebeln
4 Knoblauch Zehen
1 Stück Cheddar
BBQ Sauce & etwas Mayo

Zubereitung:

Den Grill für Indirekt vorbereiten und den Bacon auffächern

Den Bacon mit dem Packed Brown Sugar bestreuen

nach ca. 60Min die Butter auf den Bacon und in dieser den Knoblauch & Zwiebeln garen

dann das ganze noch mit Cheddar überbacken Fertig

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





