

Armadillo Eggs

Zutaten

- 1 kg Hackfleisch
- 1 Stk. Brötchen (eingeweichtes, oder Semmelbrösel)
- 1 Stk. Ei
- 1 EL Kansas City Rib Rub (oder jede andere leckere Gewürzmischung (nach Geschmack auch mehr))
- 8 Stk. Jalapenos (oder andere dickfleischige Chilischoten)
- 4 Sch. Cheddar Käse
- 125 g Bacon
- etwas Barbecuesauce

Zubereitung

Aus dem Hack, Ei, Brötchen und Gewürz eine Hackfleischmasse herstellen. Die Jalapenos oben aufschneiden, aushöhlen und dann mit Käse füllen.

Aus dem Hack 6 -8 gleich große flache Fladen formen. In die Mitte vom Hack eine Jalapenoschote legen und dann ein "Ei" formen, so dass die Schote in der Mitte vom Hack ist.

Das Armadillo Egg mit ein oder zwei Scheiben Bacon umwickeln. Das Ei indirekt grillen bis es eine Kerntemperatur von 71°C hat, ca. 45-60 Min. bei indirekter Hitze. Je nach Geschmack kann man das Ei nach 30 Min. mit BBQ Sauce bepinseln (moppen). Pro Person rechnet man mit 1 - 2 Eiern.