



## **Überbackener BBQ Leberkäse (All in One Gericht)**

### **Zutaten:**

1 KG Leberkäsebrät (vom Metzger des Vertrauens)  
200 g Bacon in Streifen  
150 g Käse gewürfelt  
½ Pack Röstzwiebeln  
3-4 EL House Rub (BBQ Altperlach /Ankerkraut) oder anderen RUB  
1 Pack Klobsteig (750g)  
200 g Geriebener Käse  
1 Becher Creme Fraiché  
Muskatnuss  
1-2 TL Klaus grillt Knoblauch Pfeffer  
1 mittlere Schwedenschale (Konic's Form / oder andere Auflaufschale)  
(Rub's und Pfeffer könnt ihr natürlich gegen ein(en) andere(n) der euch  
Schmeckt austauschen.)

### **Zubereitung:**

Den Speck in einer Pfanne auslassen, abkühlen lassen.  
Leberkäsebrät in eine Schüssel tun, den House Rub, den ausgelassen  
und abgekühlten Bacon sowie die Röstzwiebeln und die Käsewürfel  
hinzugeben und die Masse gut durch kneten bis alles gleichmäßig in der  
Masse verteilt ist.  
Die Masse nun in der Konic's Form gleichmäßig verteilen.  
Nun in einer Schüssel, den Klobsteig mit Muskatnuss und Knoblauch  
Pfeffer würzen, den Reibekäse sowie die Creme Fraiché zugeben und zu  
einer Homogenen Masse vermengen.  
Die Masse nun auf dem Leberkäse verstreichen.  
Nun geht das ganze für eine gute Stunde bei 200°C in den indirekten  
Bereich auf den Grill, fertig. Aufschneiden und genießen.