



Brezel Dogs

BBQ Brezel-Hot Dogs

Zutaten:

4 Brezeln zum Selber aufbacken (TK / Tiefkühlware)
2 Scheiben Leberkäse (ca. a 1 cm Dick)
2-4 Scheiben Käse (Emmentaler)
BBQ RUB (Gewürz Mischung) Euerer Wahl
ca. 14 Scheiben Bacon

Zubereitung:

Die Brezeln soweit antauen lassen, das man sie Formen kann.
Auf eine Scheibe Leberkäse die Käsescheiben legen und mit der 2 Scheibe Leberkäse legen. Die mit Käse belegten Leberkäsescheiben nun der Länge nach in 4 gleich große Streifen schneiden. Diese Streifen nun ringsum mit BBQ RUB eurer Wahl würzen und mit die Bacon Scheiben ringsum wickeln so das alles gut verschlossen ist (hier liegt es nun an der Größe der Bacon Scheiben wieviele ihr benötigt wir kamen mit 3 1/2 pro Leberkäse Käse Streifen hin).
Den Grill auf 200°C vorheizen.
Die Brezeln auseinander nehmen und die Teigstränge Spiralförmig um den in Bacon gepackten Leberkäse wickeln.
Die Brezel Dogs (Brezel-Hot Dogs) im indirekten Bereich des Grills nun bei 200°C ca. 15-20 Minuten Goldbraun backen. Mit BBQ Sauce o. Ketchup o. Senf nach Wahl noch warm servieren.

