

ProBake Emaille Brotbackform



Art.-Nr. 661905/ 661912



STÄDTER[®]
A BRAND OF KUHN RIKON

Bacon Bomb

FÜR EINE 26/30ER BROTBACKFORM EMAILLE | ARBEITSZEIT: 30 MIN. | GRILLZEIT: CA. 20 MIN.

Zutaten: 800 g Hackfleisch, ca. 20 Streifen Bacon, 6 El BBQ-Gewürzmischung nach Wahl, 150 g geriebener Parmesan, 200 g geriebener Cheddar, 100 g Gouda am Stück, BBQ-Soße

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit dem BBQ-Gewürz und dem geriebenen Parmesan vermischen. Gut durchkneten, bis es anfängt zu binden. Jetzt die Arbeitsfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Den Speck als eine Art Netz legen. Hierfür die Speckstreifen zuerst vertikal aneinanderlegen (Ca. 8 Streifen). Jetzt jede zweite Reihe Speck hochklappen, einen Streifen Speck horizontal einlegen und den hochgeklappten Speck wieder zurücklegen. Dann mir der anderen Reihe so fortfahren. Dieser Vorgang wird so oft wiederholt, bis eine Art Netz entsteht. Darauf wird jetzt die Hackfleischmasse gleichmäßig verteilt.

Anschließend mit dem geriebenen Cheddar bestreuen und die dickeren Goudastreifen in der Mitte platzieren. Mit Hilfe der Frischhaltefolie die Bacon Bomb aufrollen. Dann die Frischhaltefolie entfernen und die Bacon Bomb in eine STÄDTER Emaille Brotbackform geben. Diese nun auf den vorgeheizten Gas-Grill stellen und den Deckel schließen. Nach der Hälfte der Grillzeit (ca. 20 Minuten) mit der BBQ-Soße bestreichen. Sobald die Bacon Bomb eine Kerntemperatur (Temperatur der Käsefüllung) von 70 °C erreicht hat, kann sie vom Grill genommen werden.



© 2026 STÄDTER GmbH • Am Kreuzweg 1 • 35469 Allendorf/Lumda • www.staedter.de
Telefon: +49 6407 40 34 -1000 • Fax: +49 6407 40 34 -1009 • E-Mail: info@staedter.de

ProBake enamel bread pan



Item no. 661905/ 661912



STÄDTER[®]
A BRAND OF KUHN RIKON

Bacon Bomb

FOR 26/30 PROBAKE ENAMEL BREAD PAN |
WORKING TIME: APPROX 30 MIN. | COOKING TIME: APPROX. 20 MIN.

Ingredients: 800 g minced meat, approx. 20 strips of bacon, 6 tbsp BBQ spice mix of your choice, 150 g grated Parmesan, 200 g grated Cheddar, 100 g Gouda, in one piece, BBQ sauce

Preparation:

Mix the minced meat with the BBQ seasoning and the grated Parmesan. Knead well until it starts to bind together. Now cover the work surface with cling film. Arrange the bacon to form a kind of net. To do this, first lay the bacon strips vertically next to each other (approx. 8 strips). Now fold up every second row of bacon, insert a strip of bacon horizontally and fold the raised bacon back down. Then continue with the other row. Repeat this process until a kind of net is formed. Now spread the minced meat mixture evenly over the top.

Next, sprinkle with the grated Cheddar and place the thicker Gouda strips in the centre. Roll up the bacon bomb using the cling film. Then remove the cling film and place the bacon bomb in a STÄDTER enamel bread pan. Place this on the preheated gas barbecue and close the lid. Halfway through the cooking time (approx. 20 minutes), brush with the BBQ sauce. Once the Bacon Bomb has reached a core temperature (temperature of the cheese filling) of 70 °C, it can be removed from the barbecue.

