Millionaires Bacon

Die ?BESTE? Schweinerei seit es Bacon gibt! Dieses amerikanische Gericht besteht aus Bacon (Überraschung!) und braunem Zucker. Zwei Dinge, mit denen man, meiner Meinung nach, nie falsch liegen kann. Und wenn man sich nun überlegt, wie der Zucker auf dem Fleisch karamellisiert und die süßen und würzigen Aromen eine Liebesbeziehung eingehen die schmackhafter nicht sein könnte, läuft einem doch schon das sprichwörtliche Wasser im Mund zusammen.

Natürlich ist das nichts für karottenstäbchenknabbernde Diätmacher. Nein! Das hier ist für Leute, die beherzt in ein Stück Fleisch beißen und sich mit Fett beschmiertem Mund sagen ?This tastes like a million dollars!?. Für genau diese Menschen ist der Millionaire?s Bacon gedacht. Also für uns. Und hoffentlich auch für euch. Probiert es aus.

Zubereitung

Die Zubereitung ist denkbar einfach. Den Bacon sollte man sich aber vom MdV (Metzger des Vertrauens) in etwa 3-4mm dicke Scheiben schneiden lassen, da er schnell schwarz wird, wenn er zu dünn geschnitten ist. Aus dem Zucker und dem Pfeffer eine Mischung herstellen. Den Bacon auf Alufolie verteilen und die Zuckermischung dick drüberstreuen. Jetzt wandert das Ganze für etwa 15 Minuten bei 180° auf den Grill bis der Zucker karamellisiert ist. Nach dieser Zeit wird der Bacon leicht mit Whiskey bepinselt und gewendet. Wer jetzt gerade den Smoker am laufen hat, kann das Ganze für 10 Minuten ?ansmoken? ? das gibt ein herrliches Aroma! Wer nicht gibt einfach nochmal eine etwas dünnere schickt von der Zuckermischung auf die Rückseite des Bacon und schickt Ihn für weitere 15 Minuten in die zweite Runde ? fertig! Wer sich für die Smokervariante entscheidet, gibt den Zucker vorher dazu und lässt die Baconstreifen nach den 10 Minuten im Smoker nochmal bei 180° ?überbacken?.

Man sollte aufpassen, dass von der Zuckermischung nichts in den Grill tropft ? das ist nur sehr schwer wieder rauszubekommen.

??×

Zutaten

> Bacon
> 250g braunen Zucker
> 1TL schwarzer Pfeffer
> 1 TL Cayennepfeffer
> etwas Whiskey