

Rezept BBQ Double Bacon Swabian Pockets nach Alexandra Alt

Zutaten:

- eine Packung Suppenmaultaschen
- 300 Gramm Bacon in Scheiben
- Barbecue Sauce

Grill oder Backofen. Indirekte Hitze ca 180 grad.

Tipp von Alexandra: im Pelletsmoker gelingt es am besten

Zubereitung:

- Die Speckscheiben halbieren und die Suppenmaultaschen jeweils mit zwei halben Scheiben umwickeln, so dass alle Seiten bedeckt sind.
- Die Maultaschen ca. 20 Minuten bei indirekter Hitze garen.
- Anschließend Maultaschen mit der Barbecue Sauce glacieren und weitere 10 Minuten garen bis die Barbecue Sauce karamellisiert aber nicht austrocknet ist

Als Fingerfood oder deftige Beilage genießen :-)