

# Gefüllte Grillfackeln mit BBQ-Ahornsirup-Lack

## Für zwei Personen

### Für den Rub:

2 Zweige Rosmarin	1 EL geräuch. Paprikapulver	1 EL brauner Zucker
1 TL Knoblauchgranulat	1 EL Zwiebelpulver	1 EL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Piment	1 TL getrockneter Oregano	Salz, Pfeffer

### Für die Fackeln:

8 Scheiben Schweinebauch, 4 mm	2 frische Jalapeño	1 rote Zwiebel
70 g Cheddar, am Stück	50 ml Ahornsirup	50 ml BBQ-Sauce
2 cl Whiskey		

### Für den Tomatensalat:

2 große Tomaten	1 Zwiebel	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

### Für den Rub:

Den Grill vorheizen.

Alle trockenen Gewürze zusammen mit gehacktem Rosmarin in einer Schüssel zu einem Rub vermengen oder auf einem Backblech mit Backpapier verteilen.

### Für die Fackeln:

Schweinebauchscheiben am besten auf einem Backblech auslegen und großzügig mit dem Rub beidseitig marinieren.

Zwiebel abziehen. Jalapeño, Zwiebel und Cheddar in kleine Würfel schneiden und abwechseln auf Metallspieße aufspießen. Anschließend eine Scheibe Schweinebauch am oberen Ende aufspießen und fest um die Füllung wickeln. Eine zweite Scheibe knapp überlappend anlegen und stramm weiterwickeln. Gegebenenfalls nach dem Wickeln gut festdrücken und so vier Grillfackeln herstellen. Fackeln für 15 Minuten indirekt bei 160°C grillen.

Aus Ahornsirup, BBQ-Sauce und Whiskey eine Marinade herstellen. Die Spieße nun auf die direkte Grillfläche legen und mit der Marinade immer wieder unter wenden bepinseln, bis ein schöner Glanz entstanden ist.

### Für den Tomatensalat:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Tomaten in Scheiben schneiden und mit Olivenöl marinieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln auf den Scheiben anrichten.

Mario Kotaska am 11. Juli 2024