



Spargel im Speckmantel

by Joscha Bastians



Als Beilage und als Vorspeise ein Genuss! Guten Appetit

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Den Spargel von seinem unteren, nicht essbaren Anteil trennen. Entweder mit einem Messer oder einfach abbrechen.
 - Schneiden: Ihr schaut, wo der Spargel brechen würde und nehmt dann noch 1cm dazu, somit ist nur noch der essbare Teil vorhanden
2. Den Spargel mit Bacon umwickeln. Dazu den Bacon diagonal auf ein Brett legen und mit dem Ende des Spargels, auf dem Bacon, beginnen zu rollen. Achtet darauf, dass der Spargel eng umwickelt wird, damit der Bacon nicht abfällt
3. Den Grill auf 200-220 Grad vorheizen
 - Dazu die äußeren Brenner voll aufdrehen und wenn diese nicht reichen, auch die inneren, auf kleinster Stufe, dazu schalten
4. Den Spargel in die Mitte auf das Ablagerost legen, damit er indirekt garen kann
 - Garzeit ca. 10min (Je nach dicke des Spargels und Bacons bzw. der Deckeltemperatur ist der Spargel auch erst nach ca. 12-15min fertig)
 - Nach 2-3min den Spargel wenden

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Gewürzmühlen
- Grillzange

Zutaten: 2 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
8-10 Stangen	Grüner Spargel
8-10 Scheiben	Bacon
Etwas	Salz

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

[Meat `n` Great](#)



- Nach Belieben noch etwas Salzen zum Schluss

- wenn euch die Röstaromen beim Drehen zu wenig sind, dreht die Brenner unter dem Spargel auf