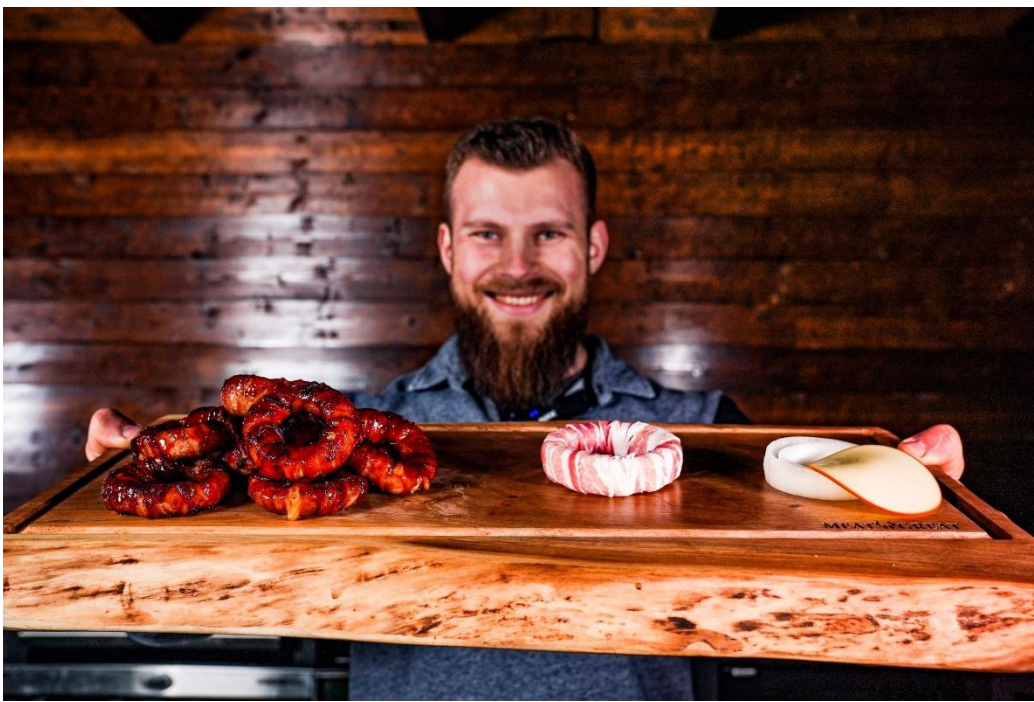




Zwiebelringe

Bacon-Cheese-Onion-Rings

by Joscha Bastians



Leckerer Fingerfood, auch perfekt geeignet für Burger und Co.

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

Vorab: Die Zwiebeln können nicht komplett verwertet werden. Die Öffnung der Zwiebelringe muss nämlich mindestens so breit sein, wie ein Streifen Bacon. Die restlichen Zwiebeln werden allerdings nicht weggeworfen, sondern Röstzwiebeln oder karamellierte Zwiebeln gemacht, für Burger oder andere Leckereien.

1. Die Enden der Zwiebeln oben und unten großzügig wegschneiden, dass aber mindestens 4cm übrigbleibt. Anschließend mit den Fingern die Haut von der Zwiebel ziehen und anschließend in ca. 1-1,5cm dicke Ringe schneiden
2. Die kompletten Zwiebelringe müssen nun auseinander gedrückt werden, damit jeder Ring einzeln ist und keine Schichten mehr aneinanderkleben
 - Achtung: Aufpassen, dass sie nicht zerbrechen
3. Nun werden immer der größte, also äußere Ring mit dem inneren Ring kombiniert, damit dazwischen eine Käseschicht entstehen kann
 - Der mittlere Ring könnte evtl. mit dem kleinsten Ring kombiniert werden, wenn dort die Öffnung für den Bacon groß genug ist
 - Also zum Beispiel Ring 1 mit Ring 3 und 2 mit 4
4. Die dünne Silberhaut, an der Innenseite der Zwiebel, entfernen
5. Den Käse in die gleiche Dicke schneiden, wie zuvor der Zwiebel und dann zwischen Ring 1 & 3 platzieren
6. Nehmt den fertigen Onion Ring mit der einen Hand nach oben und lasst den Bacon durch die Mitte gleiten. Lasst das obere Stück außen überlappen, haltet

Zubehör:

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

- Messer
- Schneidebrett
- Ikea Koncis Schale o.ä. ODER
- Alufolie

Zutaten: 2 Portionen

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

Menge	Lebensmittel
4	Gemüsezwiebeln
Ca.3 Scheiben	Käse
Ca. 150-200g	Bacon
etwas	BBQ-Sauce

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Die Enden der Zwiebel ebenfalls Schälen und klein schneiden für karamellierte Zwiebeln o.ä.

- Die Silberhaut der Zwiebel sollte entfernt werden, da sie im Mundgefühl später stört

es etwas fest und wickelt den Bacon von außen nach innen mit etwas Zug. Innen lasst ihr den Bacon wieder durch das Loch fallen (siehe Video)

- Der Bacon wird immer etwas überlappend gewickelt, sodass keine Freiräume entstehen, also keine Zwiebel darunter sichtbar ist und somit später kein Käse rauslaufen kann
 - 2-3 Scheiben Bacon pro Zwiebelring
7. Die Zwiebelringe werden indirekt gegart, dazu werden die äußeren Brenner zum Vorzeihen voll aufgedreht, bis die Deckeltemperatur 180-200°C erreicht und dann etwas runterreguliert. Wenn dies der Fall ist, die Zwiebelringe entweder mit einer Ikea Koncis Schale in die Mitte des Grills legen oder etwas Alufolie in der Mitte auslegen
 - bei 200°C wird der Bacon noch knuspriger
 - Im Backofen bei 180-200°C Umluft
 8. Die Zwiebelringe benötigen im 1. Schritt jetzt 45-60min
 9. Nach Ablauf der Zeit werden sie mit der BBQ-Sauce eingepinselt und nochmal 10-15min auf dem Grill bei gleicher Temperatur antrocknen gelassen

