

Hacknum Mandel - Hackfleisch am Stiel vom Beefer

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 2 Personen

Für das Hackfleisch

400 g Rinderhack
200 g Baconstreifen
300 g Cheddar am Stück
150 ml Barbecue-Sauce
150 g Bitterkuvertüre (85%)
100 g gesalzene Erdnüsse

Für den Rub (Magic Johnson Rub)

1 Teelöffel getrockneter Rosmarin
1 Teelöffel Paprikapulver (mild)
2 Teelöffel Meersalz
1/2 Teelöffel brauner Zucker
1 Teelöffel Senfpulver
1/2 Teelöffel Chilipulver
1/2 Teelöffel Kreuzkümmel (Cumin)
2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Zwiebelpulver

Zubehör

4 Eisstiele aus Holz
Beefer
Metallschüssel
Hammer (alternativ: Pfannenboden)
Küchenpinsel

hervorragend mit den fleischigen Zutaten. Nicht umsonst ist in Mexico zum Beispiel die "Chocolate-Mole", eine Schokoladensauce, die über Fleisch gegeben wird, ein Nationalgericht. Variiere die Toppings. Du kannst dein Hack-Eis statt mit Erdnüssen auch mit gerösteten Mandeln oder Pistazien veredeln. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

- 1 -

Holzstiele für 15 Minuten in Wasser einlegen.

- 2 -

Rinderhack mit 2/3 des Rubs gründlich vermischen (den restlichen Rub brauchst du für dieses Rezept nicht: am besten gut abgedeckt bis zum nächsten Burger verwahren).

- 3 -

5 cm dicke Käseblöcke abschneiden und jeweils einen Eisstiel bis zur Mitte einschieben.

- 4 -

Käse mit jeweils 3 Baconstreifen einwickeln und mit BBQ-Sauce einpinseln.

- 5 -

Beefer anheizen, Kuvertüre in grobe Stücke hacken und in einer Metallschüssel oben auf den Beefer stellen.

- 6 -

Erdnüsse auf der Arbeitsfläche auslegen, ein Küchenhandtuch darüber legen, mit dem Hammer grob zerkleinern und auf einen Teller geben.

- 7 -

Das Erste, woran man bei diesem warmen Wetter denkt, ist natürlich: Hackfleisch, logisch! Eis am Stiel ist lecker ... Hack ist lecker. Kombiniere beides und setz dich an die Spitze der Hackordnung. Hier kommt es in einer sommerlichen Variante als Eis getarnt: **Hack + Magnum = Hacknum!**

Der leicht schmelzende Cheddar-Kern, der krosse Bacon und die Hackmischung mit Schokoladenüberzug machen dieses Meat-Popsicle zu einem zeitlosen Klassiker. Lass dich nicht durch die Schokolade abschrecken. Durch den hohen Kakaoanteil ist sie nicht süß, sondern harmoniert

Hacknum Mandel - Hackfleisch am Stiel vom Beefer

Käse im Speck auf unterster Schiene in den Beefer geben und von allen Seiten kross anbeefen.

- 8 -

Rinderhack zu gleichgroßen Kugeln formen (1 pro Bacon-Käse-Stiel), dann plattdrücken. Je 1 Bacon-Käse-Stiel in die Mitte legen, komplett mit dem Hackfleisch ummanteln und an allen Seiten gut verschließen.

- 9 -

Den Hack-Lolli auf unterster Schiene in den Beefer geben, von allen Seiten kross werden lassen und in der Metallschale auf dem Boden 10 Minuten nachziehen lassen.

- 10 -

Fertiges Hack am Stiel auf ein Küchenbrett legen und mit der flüssigen Kuvertüre von allen Seiten einstreichen.

- 11 -

Die noch warmen Lollis in den zerkleinerten Erdnüssen wenden und kurz abkühlen lassen.