



Armadillo Eggs

Zutaten für 10 Stück:

- 100 g Semmelbrösel
- 125 ml Milch
- 1500 g Hackfleisch, gemischt
- 20 Scheiben Frühstücksspeck
 - 1 Zwiebel
 - ½ Knoblauchzehe
 - 2 Eier
- 100 g Cheddar
- 10 Jalapenos
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Butter
- Worcestershiresauce
- 2 TL Taco Rub (BBQ and More)
- 1 TL Paprikapulver

Zubereitung

Die Semmelbrösel mit der Milch vermischen und quellen lassen. Währenddessen Speck, Knoblauch und die Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Butter langsam auslassen. Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit Speck, Zwiebel, Knoblauch, Ei und den Semmelbröseln vermischen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker, der Worcestershiresauce und den Gewürzen abschmecken. Danach die Jalapenos aushöhlen und mit dem Cheddar füllen. Die gefüllten Jalapenos nun mit 150 g Hackmasse gleichmäßig ummanteln und mit zwei Scheiben Bacon einwickeln. Bei etwa der Hälfte der Garzeit mit der BBQ-Soße bestreichen damit sie schön karamellisieren kann.

Im Holzbackofen kann zusätzlich der Smoker-Einsatz verwendet werden um den Armadillo Eggs ein rauchiges Aroma zu verleihen.



Im Holzbackofen:
Bei 250° C einschießen.
Garzeit 35-40 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 250° C,
Unterhitze 190° C
Garzeit 35-40 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190° C einschießen.
Garzeit 35-40 Minuten.

Zutaten für die BBQ-Soße:

200 g	geräucherter Frühstücksspeck
1 mittlere	Zwiebel
1 EL	Tomatenmark
200 ml	passierte Tomaten
150 ml	Orangensaft
100 ml	Ananassaft
50 ml	Cola
2 EL	Sojasoße
1 TL	Fischsoße
8 EL	Ketchup
1 TL	Rauchsalz (BBQ & More)
1 TL	Zuckerrübensirup

Zubereitung BBQ-Soße

Für die BBQ-Soße den Speck und die Zwiebeln fein würfeln. Zuerst den Speck in einem Topf kräftig auslassen bis er schön braun ist, dann die Zwiebeln dazu und weiter andünsten. Nun das Tomatenmark dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Jetzt alle weiteren Zutaten dazugeben und alles einköcheln lassen, bis die Soße schön dickflüssig ist. Gegebenenfalls nochmal nachschmecken.

Zutaten für die Paprika Chutney:

750 g	rote Paprikaschoten
250 g	Zwiebeln
1 EL	Tomatenmark
2 EL	Zuckerrübensirup
1 EL	Honig
100 ml	Apfelessig
50 ml	Weißwein
1	Sternanis
1 TL	Senfsaat
1 TL	Koriandersaat (gemahlen)
1 TL	Piment (gemahlen)
1 TL	Paprikapulver
	Sesamöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung Paprika Chutney

Die Zwiebeln fein würfeln und in einem Topf mit etwas Sesamöl andünsten, währenddessen die Paprikaschoten halbieren, entkernen und in 0,5 cm große Würfel schneiden. Zu den Zwiebeln Tomatenmark, Honig und Zuckerrübensirup hinzufügen und leicht karamellisieren lassen. Dann die Paprikawürfel zugeben und etwas mitschwitzen lassen. Danach mit Essig und Weißwein ablöschen und die restlichen Gewürze zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun alles für etwa 15-20min einköcheln lassen. Gegebenenfalls etwas weniger ein reduzieren und mit etwas Stärke abbinden, um eine cremigere Konsistenz zu bekommen.