

## Fireland Armadillo Eggs

( 4-5 Personen)



### Zutaten:

1 kg Faschiertes, gemischt

1 eingeweichte Semmel od. Semmelbrösel

1 Ei

1-2 EL **Fireland Rub Classic**

7-9 Jalapenos (oder andere dickfleischige Sorten)

Käse zum Füllen der Chili (Mozarella, Ceddar, ...)

In dünne Scheiben geschnittener Speck zum Umwickeln der Eggs

**El Ricardo Chipotle Hot-Sauce** (oder auch andere BBQ-Sauce) zum Einstreichen

### Zubereitung:

Faschiertes, Ei, Semmel und **Fireland Rub** gut mischen. Jalapenos oben aufschneiden und aushöhlen. Anschließend die Chili mit Käse füllen. Das Faschierte zu 7-9 gleich großen Fladen formen. In die Mitte des Faschierten je einen mit Käse gefüllten Chili legen und ein Ei formen, so dass die Chili in der Mitte ist. Das **Fireland Armadillo Egg** mit dem Speck umwickeln.

Nun entweder auf dem Griller bei indirekter Hitze oder im Backrohr bei 180°C Ober-Unterhitze ca. 40 Minuten grillen/braten. Nach der halben Garzeit das Ei wenden und mit BBQ-Sauce einstreichen. Kurz vor Schluss noch ein letztes Mal wenden und auch auf der anderen Seite mit BBQ-Sauce einstreichen. 5-10 Minuten fertiggrillen/-braten und genießen.

Wer es schärfer mag kann dies auch mit Habanero versuchen!