

## **Bacon- Hackbraten mit gerösteten Kartoffeln**

*Zutaten für 4 Personen*

500g Hackfleisch, gemischt aus Rind- und Schweinefleisch  
300g Bacon (dünn geschnittener Bauchspeck)  
1 Flasche Barbecuesauce  
1kg Kartoffeln

Ein Drittel des Bacons in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne kross braten und abkühlen lassen.

Aus dem restlichen Bacon nun einen ca. 30 x 30 cm großen "Teppich" flechten.

Das Hackfleisch auf einem Stück Frischhaltefolie ebenso groß ausrollen und mit BBQ-Sauce bestreichen, jetzt den gebratenen Speck in die Mitte legen und das Hackfleisch aufrollen.

Die Hackfleischrolle wird nun mit dem Bacon fest eingewickelt und kommt für ca. 1 ½ Stunden bei 90° in den Grill (mit geschlossenem Deckel).

Nach einer halben Stunde den Hackbraten zu ersten Mal mit BBQ- Sauce einpinseln.

Die grob geschnittenen Kartoffeln auf den Grill legen und mit Pfeffer und Salz würzen.

Das Einpinseln noch zweimal wiederholen.

Der Hackbraten sollte eine Kerntemperatur von 70°C erreichen.

Je nach Grilltemperatur ist diese nach ca. 1,5 Stunden Garzeit erreicht.