



**Stüssi's Grill-Coaching**



# Onion Bombs

## Zutaten für 4 Personen

- 4 ganze Zwiebeln
- 24 Scheiben Speck
- Stüssi's Beef Rub
- 4 Jalapenos
- 200 g Cheddar Käse in Scheiben
- 600 g Rindshack
- 3 Zehen Knoblauch
- Stüssi's BBQ Sauce

## Zubereitung

- 1 Oberes und unteres Ende der Zwiebel abschneiden
- 2 Zwiebel schälen
- 3 Zwiebel halbieren und äusserste Schicht lösen
- 4 Fein gehackten Knoblauch und Jalapenos in Rindfleisch Schüssel geben
- 5 Fleisch mit Stüssis Beef Rub würzen und vermischen
- 6 Hackfleisch in Zwiebel Schichten füllen
- 7 Cheddar Käse in kleine Quadrate schneiden und in Hackfleisch drücken
- 8 Je zwei Zwiebelnschicht - Hälften aufeinander drücken
- 9 Frühstück Specktranchen um Zwiebeln wickeln und gut andrücken
- 10 Grill maximal einheizen, Zwiebeln auf heissen Grillrost legen und Deckel schliessen
- 11 Zwiebel Bomben nach einer Minute wenden und dann Deckel schliessen für weitere Minute.
- 12 Hitze auf halbe Stufe reduzieren und Zwiebeln in oberen Grillstock legen
- 13 Deckel schliessen
- 14 Nach 50 Min Bomben wieder auf Rost legen und bestreichen mit Stüssi's Bbq Sauce.
- 15 Zwiebeln für 10 min in indirekte Zone legen
- 16 Zwiebeln vom Grill nehmen, aufschneiden und anrichten

Weitere Rezepte auf [Grill-online.ch](http://Grill-online.ch)

