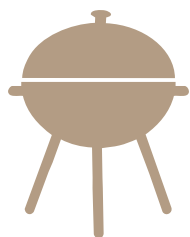




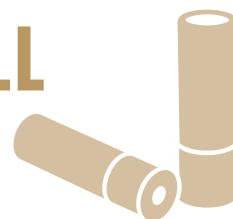
Fotos: Jan Schemmer



SHOTGUN SHELLS

BBQ-SPEZIALITÄT VOM GRILL

VON WILDREBELL JAN SCHEMMER



ZUTATEN

FÜR CA. 12 STÜCK

- 0,5 kg Wildhackfleisch
- 1 Packung Cannelloni
- 1–2 EL BBQ-Rub
- 150–200 g geriebener Käse (Cheddar, Gouda, Mozzarella)
- 12 Scheiben Bacon
- 200 ml BBQ-Sauce

OPTIONAL

- Jalapeños
- Frühlingszwiebeln
- Zwiebeln
- Paprika
- Knoblauch

ZUBEREITUNG

- Füllung herstellen: Wildhackfleisch (am besten eignen sich fettere Sorten wie Schwarzwild oder Damwild), Cheddar, BBQ-Rub, Knoblauch und Zwiebeln sowie weitere Zutaten nach Belieben, gründlich vermengen. Die Masse sollte kompakt, aber streichfähig sein.
- Cannelloni füllen: Die ungekochten Cannelloni-Röhren sorgfältig mit der Fleischmasse befüllen. Darauf achten, dass keine Hohlräume entstehen. Am einfachsten geht es mit den Fingern.
- Mit Bacon umwickeln: Jede gefüllte Cannelloni-Röhre vollständig mit einer Bacon-Scheibe umwickeln. Die Enden leicht andrücken.
- Ruhephase: Die vorbereiteten Shotgun-Shells für mindestens vier Stunden, idealerweise über Nacht, im Kühlschrank lagern. Dadurch kann Feuchtigkeit in die Pasta eindringen.
- Garen: Den Smoker oder geschlossenen Grill auf 120 bis 130 °C indirekte Hitze einregeln. Als Rauchholz eignen sich Hickory, Eiche oder Apfelholz. Die Shotgun Shells etwa 90 bis 120 Minuten garen, bis die Kerntemperatur der Füllung mindestens 72 °C erreicht und der Bacon eine appetitliche Bräunung aufweist.
- Glasieren: In den letzten 15 bis 20 Minuten die Oberfläche mit BBQ-Sauce bestreichen und karamellisieren lassen.

SERVIER VORSCHLAG

Shotgun Shells eignen sich hervorragend als Fingerfood, Vorspeise oder Bestandteil eines BBQ-Buffets.

Als Beilage empfehlen sich Coleslaw, eingelegte Jalapeños oder ein frischer Krautsalat, die einen angenehmen Kontrast zur kräftigen Rauchnote bilden.