



www.smokey-eyes.ch

Rezept für:
Onion bombs



Zutatenliste

Zwiebel
Wurstbrät oder Gehacktes
Senf
Geriebener Käse
Speckstreifen



Mit einer Rohwurst kann man je nach Grösse der Zwiebel 3-5 Onionbombs herstellen. Aus einer Zwiebel können 2-5 Schalen ausgelöst werden.

Kurzum:

Mit zwei Rohwürsten und drei Zwiebeln kann man etwa 5-7 onion bombs produzieren.

Genauer kann man das aber nie sagen, weil beim Auslösen der Schale nicht immer alles glatt geht und auch mal eine Schale bricht.

Vorbereiten der Zwiebelschalen

Das obere und untere Ende der Zwiebel entfernen.



Danach die Zwiebel nur bis zur erkennbaren Mitte einschneiden.



Die Zwiebel sieht dann wie folgt aus



Danach die Zwiebelschale entfernen



Nun kann die äusserste Schicht vorsichtig vom Schnitt her gelöst werden. Das braucht etwas Übung und es passiert immer mal wieder, dass eine Schale einreißt oder bricht. Am besten mit dem Finger oder Löffel beim Schnitt lösen und dann langsam im Kreis immer etwas mehr von der Schale lösen, bis sie entfernt werden kann.



Am Ende sieht das in etwa folgendermassen aus:



Die Schalen müssen nicht alle perfekt sein, der eine oder andere feine Riss ist nicht zu vermeiden, aber auch kein Problem für die onion bomb.

Füllen der onion bomb

Bei einer Rohwurst die Haut der Wurst lösen. Bei Gehacktem einfach die Masse in die Zwiebelschale geben, leicht andrücken.



Die Schale $\frac{1}{3}$ bis $\frac{1}{2}$ damit füllen (nach Gusto)



Danach ein kleiner Klecks Senf obendrauf



Das ganze mit dem geriebenen Käse (cheddar in diesem Fall) füllen und die ganze Masse in die Zwiebelschale drücken.



Somit wäre die onion bomb fertig gefüllt und bereit für den Speckmantel.

Einrollen im Speck

Am besten Frühstücksspeck nehmen, denn dieser ist nicht so dünn geschnitten.

Schweinespeck oder Kalbsspeck sind geeignet



Den Speck am besten so legen, dass das Ende und der Anfang überlappen und unter der onion bomb zu liegen kommen, respektive die onion bomb auf der Überlappung steht. So löst sich der Speck nicht im Grill. Alternativ können auch Zahnstocher verwendet werden.



Und somit sind die bombs bereit für den Grill.



Am besten schmecken sie aus dem Smoker. Bei niedriger Temperatur gegart und gesmoked.
Also 90-110 Grad für rund eine Stunde.
Der Speck sollte leicht knusprig sein.

Wir wünschen gutes Gelingen
www.smokey-eyes.ch

