

Armadillo Eggs

frei nach GSV

- 600g Rinderhack
- 4 Schoten Jalapeño (oder Minipaprika*)
- 4 Scheiben Cheddar
- 1 Ei
- 2 EL Rub (z.B. Magic Dust)
- ggf. 8 Streifen Bacon
- ggf. grüner Tabasco (4 Schuss + 2 TL)*

Die Jalapeño werden ausgehöhlt und mit klein geschnittenem Cheddar gefüllt.*



Das Hackfleisch wird mit dem Ei und dem Rub vermischt und gut durchgeknetet (erhöht die Bindung). Dann wird die Hackfleischmasse auf die Anzahl der Jalapeño aufgeteilt und die Schoten mit der Masse eiförmig umhüllt. Je nach Geschmack wird das Ei nun noch teilweise (2 parallele Streifen) mit Bacon umwickelt.

*Hinweis: sind keine Jalapeño verfügbar, dann können stattdessen Minipaprika verwendet werden. Um für die nötige Schärfe zu sorgen, sollte die Käsefüllung mit jeweils einem Schuss grünem Tabasco und die Hackfleischmischung mit einem halben TL pro Ei angereichert werden.