Mit Bacon umwickelte Zwiebelringe

Zutaten

10

- 1125 g Bacon (in Scheiben geschnitten)
- 125 g Bresc Bresc Mango und Habanero Salsa
- 125 g Bresc Marinade für Schweinefleisch
- 75 g Bresc Glasur Pflaumen- und Ingwer
- 8 Zwiebeln, süß
- Pfeffer und Salz

Zubereitung

Die Zwiebeln putzen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Darauf achten, dass die Ringe ganz bleiben, und den mittleren Teil herausnehmen. Die Ringe mit der Schweinefleischmarinade bestreichen. Die Baconscheiben so um die Zwiebelringe wickeln, dass sie bedeckt sind. Gegebenenfalls einen Holzspießchen verwenden. Die Ringe 50 Minuten lang bei 120 grillen. Die Zwiebelringe mit der Pflaumen- und Ingwerglasur bestreichen, 10 Minuten ruhen lassen und ggf. mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mango und Habanero-Salsa servieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Bresc Glasur Pflaumen und Ingwer 450g

Bresc Mango und Habanero salsa 1000g

Bresc Marinade für Schweinefleisch 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000