

BBQ-Pita mit Beef Bacon & Sauerkraut

für 4 Portionen



SIE BRAUCHEN:

- 4 Pita Weizen-Brottaschen
- 140 g Beef Bacon
- 20 ml Rapsöl
- 200 g Sauerkraut (Glas)
- 40 g Aprikosen gedörnt
- 20 g Jalapenos aus dem Glas
- 100 g Grillsauce z.B.: Weber „Fruity Curry Dream“
- 40 g Rucola
- 40 g Röstzwiebeln
- 60 g Parmesan gerieben
- Salz
- Pfeffer
- Cayennepfeffer

Den Beef-Bacon in fingerbreite Streifen schneiden, die Aprikosen fein würfeln und die Jalapenos klein hacken. Den gewaschenen Rucola trocken tupfen und in mundgerechte Stücke zupfen. Restliche Zutaten wiegen und herrichten.

Grill für DIREKTE HITZE bei 200-220°C und eine Grillpfanne / Bräter vorbereiten. Alternativ kann hierzu auch ein Dutch Oven verwendet werden.

Rapsöl in die Pfanne geben und den Beef-Bacon darin knusprig-kross anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Jetzt das Sauerkraut, Aprikosen, Jalapenos und die Grillsauce in die Pfanne geben und darin erhitzen.

Nach Belieben würzen, vom Grill nehmen und die Pita-Brottaschen auf dem Grill anrösten.

Den Beef-Bacon, Rucola, Röstzwiebeln und Parmesan locker mit dem Kraut mischen und die Pita-Brottaschen damit füllen.



In Zusammenarbeit mit

FORUM-C  **LINAIRE**
Gerhard Volk **KOCHSCHULE
GRILLSCHULE**

Schwarzwaldhof
Fleisch und Wurstwaren GmbH
Waldshuter Straße 37 | 78176 Blumberg
Telefon: +49 7702 - 531-0
Mail: info@schwarzwaldhof.de

