



## BBQ-Weißkohl

Den Grill auf ca. 200°C aufheizen.

Den kompletten Strunk vom Weißkohl entfernen. Dafür leicht schräg von der Seite in den Weißkohl schneiden. Diese Scheibe kann als Deckel verwendet werden.

Anschließend die Mulde mit einem Löffel noch etwas vergrößern, damit genügend Platz für die Füllung ist.

Die Baconscheibe in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und klein hacken. Die Bacon- und Zwiebelwürfel mit der BBQ-Soße und dem Butter vermischen und in den Weißkohl füllen. Dann den Strunk als Deckel auf den Weißkohl geben.

Mit der Alufolie einen Ring formen damit der Weißkohl nicht weg rollt und auf dem Grill positioniert werden kann. Für 2 Stunden auf dem Grill bei indirekter Hitze garen und anschließend in einer großen Schale auseinander schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Der Weißkohl ist eine perfekte Beilage zu Steaks und Würstchen.



### Zutaten für 8 Portionen:

1	Stk	Weißkohl
200	g	Bacon
1	Stk	Zwiebel
75	ml	BBQ-Soße
2	EL	Butter
		Salz
		Pfeffer

### Außerdem

Alufolie