

MAC'N' CHEESE German Style AUS DEM DUTCH OVEN

Diese fruchtigen Hähnchenspieße lassen sich gut vorbereiten und sind auf jeder Grillparty ein willkommenes Fingerfood. Ihr fruchtiger Geschmack, wird dich begeistern.

Vorbereitungszeit 15min **Zubereitungszeit** 15min **Grill Temperatur** 180°Grad **direkt/indirekt** **Grillzeit** 30min

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 50 g Speckwürfel, 2 EL Butter, 1 EL Mehl,
1 EL BBQ-Rub, 1 l Milch, 250 ml Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, 400 g Makkaroni,
(ungekocht), 100 g Nieheimer Käse, gerieben, 100 g Nieheimer Käse, gerieben

IN DER KÜCHE:

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.

AM GRILL:

1. Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit dem Dutch Oven vorbereiten.
2. Die Speckwürfel im Dutch Oven auslassen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel kurz mit andünsten.
3. Die Butter hinzugeben. Sobald sie geschmolzen ist, das Mehl und den Rub unterrühren, Milch und Sahne hinzugeben, mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aufkochen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Die Makkaroni hineingeben, Dutch Oven schließen und bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
5. Die beiden Käsesorten hineintrühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist und die Makkaroni gar sind.