

# KARMAMELLISIERTE BACON-NÜSSE MIT TH. KÖNIG

VORBEREITUNG 5 MINUTEN | ZUBEREITUNG 20 MINUTEN



## ZUTATEN

100 ml Th. König  
200 g gemischte Nüsse  
100 g Cashews gesalzen  
100 g Bacon  
100 g Rohrzucker  
1 EL Butter  
1 TL Chili-Flocken

## ZUBEREITUNG

1. Zunächst wird der Bacon knusprig gebraten, oder einfach in der Mikrowelle zubereitet. Das Kellerbier wird mit dem Rohrzucker in einem Topf aufgekocht und etwa 5 Minuten köchelnd einreduziert. Der Bacon wird kleingehackt und zusammen mit der Butter und den Chili-Flocken in den "Kellerbier-Sirup" eingerührt. Nun kommen die Nüsse in den Sirup und werden gut durchgerührt, so dass alle Nüssen mit einer Sirup-Schicht überzogen sind.
2. Nun werden die Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech gleichmäßig aufgestrichen. Zubereitet haben wir unsere karamellisierten Bier-Nüsse auf dem Sheriff-Pelletgrill von Moesta-BBQ.
3. Der Grill wird auf 200°C aufgeheizt und die Nüsse werden ca. 10 Minuten bei 200°C gegrillt. Nach 10 Minuten erkennt man gut, wie der Sirup auf dem Backblech verläuft und beginnt zu karamellisieren. Nun wird der Nussmix auf dem Backblech nochmal gut durchgerührt und wieder gleichmäßig auf dem Backblech verteilt.
4. Nach weiteren 10 Minuten auf dem Grill sind die karamellisierten Nüsse fertig. Der Sirup ist jetzt noch dickflüssiger geworden und am Rand verfärbt sich der Karamell langsam ins Dunkelbraune. Länger sollte man die Nüsse daher nicht auf dem Grill lassen. Die karamellisierten Bier-Nüsse werden nun vom Grill genommen und zum Auskühlen beiseite gestellt. Wenn der Karamell komplett erkaltet ist, werden die Nüsse in kleine Stücke gebrochen. Fertig sind unsere karamellisierten Kellerbier-Nüsse mit Bacon!