

Würzig-herzhafte Pig Candys

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 7m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 22m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '22', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '7m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Etwas für den Grillabend oder auch als Fingerfood

Zutaten

- 100 g ausgesucht magerer Bacon in dünnen Scheiben
- Für die Marinade:
- 1 El guter Ketchup
- 1/4 Tl gemahlener Ingwer oder auch frischer Ingwer
- 1/4 Tl Cayenne - Pfeffer
- 50 g brauner Zucker
- 1 El Rapsöl
- Ev. etwas Paprikapulver, wenn man es gern scharf hat.
- Holzspieße

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Baconscheiben mit 4 Stichen auf die Holzspieße stecken.

Schritt2

Aus dem Ingwer, dem Zucker, Cayenne und / oder Paprikapulver die Marinade rühren und die Pig - Candys damit marinieren, etwas einwirken lassen.

Schritt3

Die Pig - Candys lassen sich im Backofen bei 200 ° C oder auch auf Alu - Folie auf dem Grill zubereiten.

Schritt4

Sie sollten knusprig, süß, scharf gebraten sein und machen keine klebrigen Finger, ein herzhafter Partyspaß

Rezeptart: Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/wuerzig-herzhafte-pig-candys/>