

Rezept

Moink Balls

Ein Rezept von Moink Balls, am 23.04.2024

Zutaten

1 kg Rinderhackfleisch (am besten frisch gewolft)	1 TL grobes Meersalz
1 EL edelsüßes Paprikapulver schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 EL Honig
32 Scheiben Frühstücksspeck (für 16 Moink Balls)	1-2 EL Olivenöl Classic BBQ-Sauce

Zubehör

1 Räucherbox	1 Handvoll trockene Obstholz-Räucherchips (z.B. Apfel), mind. 30 Minuten gewässert
Gasgrill mit Deckel	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4-6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. In einer großen Schüssel das Hackfleisch gleichmäßig mit Salz, Paprikapulver und Honig vermengen und kräftig mit Pfeffer würzen.

2. Die Hände leicht mit Öl oder Wasser einreiben und das Hackfleisch zu 3–4 cm großen Hackbällchen formen (insgesamt 16 Stück).

3. Jeweils 2 Scheiben Speck kreuzförmig auflegen, in die Mitte je 1 Hackbällchen geben und die Bällchen so in den Speck einrollen, dass sie vollständig vom Speck umhüllt sind.

4. Die Grillroste herausnehmen. Die Räucherbox mit den trockenen Chips füllen, auf die Aromaschienen stellen und die Chips über direkter starker Hitze (220–240 °C) bei geschlossenem Deckel in 6–8 Min. entzünden. Die Box herausnehmen, die Roste wieder einsetzen und die Box in der indirekten Zone platzieren. Den Grill für sehr schwache bis schwache Hitze (125–135 °C) einstellen. Die Moink Balls über indirekte Hitze auf den Grillrost legen.

5. Moink Balls bei geschlossenem Deckel 20–25 Min. grillen und räuchern, dabei die gewässerten Chips nachlegen. Inzwischen die Classic BBQ- Sauce zubereiten.

6. Die Moink Balls weitere 10 Min. grillen und dabei immer wieder mit 150 ml BBQ-Sauce einpinseln, bis sie aufgebraucht ist. Zum Servieren die Moink Balls nach Belieben auf einem Salat anrichten und die restliche BBQ- Sauce dazu reichen.