

Moink Balls vom Grill



Zutaten:

1000g Rinderhackfleisch
300g Cheddarkäse Käse
1 kleine Dose Mais
1 Brötchen
2 Eier
1 Zwiebel
3 TL FeinSte Rub No 5
2 TL FeinSte Rub No 3
50 Streifen Bacon
BBQ-Sauce
Ahornsirup

Zubereitung:

Zuerst die Brötchen im warmen Wasser einweichen. Die Zwiebel klein schneiden und den Käse in Würfel schneiden. Hackfleisch, FeinSte Rub No 5, Eier, Brötchen, Zwiebel und Mais miteinander verkneten. Die Hackfleischmasse zu kleinen runden Bällchen formen (ca. 80g), dann flach drücken, den Cheddarkäse drauf legen und das Ganze zu einem kleinen runden Ball formen. Anschließend die Bällchen mit zwei Scheiben Bacon umwickeln. Über die vorbereiteten Bällchen den FeinSte Rub No 3 streuen.

Den Grill indirekt vorheizen auf 180°C. Die Moink Balls in die Mitte des Grillen legen. Nach 10min mit BBQ-Sauce einpinseln und weiter 10min grillen lassen. Danach die Moink Balls mit dem Ahornsirup bepinseln. Jetzt die Temperatur vom Grill erhöhen, auf ca. 200-220°C und 7-10min fertiggrillen.

Wenn nicht alle Balls auf einmal verspeist werden, den Grill runterregeln und warm halten.

Guten Appetit