



Moink-Balls (25 Stück)

Zutaten

1kg	Rinderhackfleisch
4 EL	BBQ Rub eurer Wahl
25 Scheiben	Geräucherter Schinkenspeck
240g	BBQ Soße eurer Wahl

Zubereitung der Moink-Balls

TIPP: Verwendet Hackfleisch mit mind. 20 bis 25% Fettanteil, sonst wird es zu trocken bis der Speck knusprig ist.

Mischt das Hackfleisch mit dem Rub und vermengt es gut durch.

Formt danach gleichmäßige Kugel von ca. 40 Gramm und umwickelt diese dann mit einem Speckstreifen. Fixiert diesen dann mit einem Zahnstocher.

TIPP: Ihr könnt die Moink-Balls auch mit etwas Käse oder sonstigem leckeren füllen.

Regelt den Smoker oder den Grill auf 105 Grad ein. Und legt dann die Moink-Balls auf die Gitter.

TIPP: Ihr könnt auch eine Feuerfeste Schüssel nehmen und die Moink-Balls darin aufstellen.

Die Moink-Balls bleiben nun ca. 45 Minuten im Grill. Danach glasiert ihr die Moink-Balls mit der BBQ Soße.

TIPP: erwärmt die BBQ Soße in einem feuerfesten Gefäß und taucht die Moink-Balls komplett ein. Der Zahnstocher ist hierbei hilfreich.

Danach bleiben die Moink-Balls weitere 25 Minuten auf dem Smoker. Kontrolliert zwischenzeitig die Kerntemperatur. Bei 67 bis 68 Grad sollten sie aus dem Smoker und können dann direkt serviert werden.