



Zwiebel Moink-Balls (20 bis 25 Stück)

Zutaten

1 kg Rinderhackfleisch
5 Zwiebel
4 EL BBQ Rub eurer Wahl
50 Scheiben geräucherter Schinkenspeck
200ml 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.

Schält die Zwiebel und scheidet sie in der Mitte einmal durch (Es müssen kleine Zwiebel halbkugeln entstehen) und entfernt vorsichtig jede einzelne Schicht.

Füllt je zwei gleichgroße Zwiebelhälften mit je ca. 20 Gramm Hackfleisch, setzt sie zu einer Kugel zusammen und umwickelt danach alles mit zwei Speckstreifen. Eventuell ist es hilfreich den Speck mit einem Zahnstocher zu fixieren.

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

Regelt den Smoker oder den Grill auf 140 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.



Folgt uns auf unseren
Social-Media-Kanälen
für Neuigkeiten!

