



# Moink Balls



## Zutaten

250 g	Hackfleisch
1 TL	Papa Joe's Steak Gewürz
1 TL	Räucherpaprika
1,5 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Paprika, edelsüß
1 TL	Salz
1 TL	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
25 g	Cheddar
10 Streifen	Bacon
	Papa Joe's BBQ Soße

## Sonstiges:

Grill  
Zahnstocher oder Schaschlik-Spieße  
Backpinsel  
Grillschale

## Rezeptinfo

### Zutaten für 5 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 40 Min. Grillzeit

pro Portion: 937 kJ, 224 kcal, 8 g Kohlenhydrate, 15,4 g Eiweiß, 14,9 g Fett, 37 mg Cholesterin, 0,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Die Grillsaison ist da und mit ihr viele neue BBQ-Rezeptideen wie diese unglaublich leckeren Moink Balls. Wer statt der klassischen Wurst mal etwas anderes auf den Grill legen möchte, ist hier genau richtig. Nimm etwas Hackfleisch, würze es kräftig je nach Geschmack, forme kleine Bällchen daraus und fülle sie mit einem Cheddar Käsewürfel. Dann umwickelst du sie mit Bacon und bestreichst sie mit BBQ-Soße. Jetzt nur noch ab auf einen Spieß und deinem Grillvergnügen steht nichts mehr im Wege.

### Step 1:

Als erstes vermischt du das Hackfleisch mit den Gewürzen und knetest die Masse ordentlich durch, um die Gewürze gut zu verteilen.

### Step 2:

Cheddar in gleichgroße Würfel schneiden. Teile die Hackfleischmasse in Portionen à 50 g und drücke einen Würfel Käse in jede Portion und forme daraus jeweils eine runde Kugel.

### Step 3:

Als nächstes umwickelst du jeden Moink Ball mit jeweils zwei Scheiben Bacon und steckst das Ende mit einem halben Schaschlik-Spieß fest. Bis zum Grillen die Moink Balls im Kühlschrank aufbewahren.

### Step 4:

Heize für die Zubereitung der Balls den Grill vor. Grille die Moink Balls für ca. 40 Minuten und wende sie dabei regelmäßig. Wenn der Bacon schön knusprig ist, kannst du die Moink Balls vom Grill nehmen und sie mit BBQ-Soße einpinseln. Anschließend (opt. in einer Grillschale) für weitere 3-5 Minuten zurück auf den Grill legen und nachgrillen.