

Mini Moink Balls (glasierte Fleischbällchen)

Für 4 Personen

500g gemischtes Faschiertes (ca. 30g pro Ball)

1 EL Senf

32 Scheiben Frühstücksspeck oder Bacon

Grill-Würzung universal

Grillsauce fruchtig

1 Tasse Vogerl- oder Rucola-Salat

1 Pkg Grissini-Stangerl Sesam

Zubereitung:

Das Faschierte gut mit der Grill-Würzung und dem Senf würzen und gut durchkneten. Es sollte so lange geknetet werden, bis das Faschierte eine gute Bindung bekommt.

Mit nassen Händen aus ca. 30g Faschiertem kleine Kugeln formen.

Die Bällchen werden mit jeweils mit zwei Scheiben Speck kreuzweise eingewickelt und mit einem Zahnstocher fixiert.

Am vorgeheizten Grill bei etwa 150-160°C die Mini Moink Balls für etwa 15 Minuten indirekt grillen. Wer möchte, kann die Bällchen auch mit Holzspänen zusätzlich räuchern.

Die Bällchen mit der Grillsauce glasieren und für weitere 10 Minuten indirekt grillen. Die Kerntemperatur sollte bei ca. 70-74°C liegen.

Die Mini Moink Balls auf einem Salatbett anrichten und mit Grissinistangerl servieren.