

YULIAS REZEPTSAMMLUNG



Fleischbällchen von der Holzplanke

Das besondere an diesen Bällchen ist, dass sie auf einem sogenannten Aromaholz zubereitet werden. Somit nehmen sie den Geschmack der ätherischen Öle an. In meinem Fall arbeiten wir mit einem Zedernholzbrett.

VORBEREITUNG

Das Zedernholzbrett 2-3 Stunden in Wasser einweichen.
Den Grill auf 230°C vorheizen

ZUTATEN für 4 Personen

500 g Faschiertes eher grob faschiert da kann man nach Wunsch variieren (es geht mit jeder Art von Fleisch),
1 Zwiebel
6 EL Brösel
100 g Butter
1 Bund EL Petersilie
1 TL Zitronenthymian
Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Butte in einem Topf auf dem Seitenbrenner des Grills leicht bräunen, dann etwas abkühlen lassen. Den Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Petersilie fein hacken.

Das Faschierte in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, der Hälfte der gebräunten Butter, den Bröseln, den Eiern, dem Zwiebel, dem Thymian, Salz und Pfeffer nach Geschmack und der Hälfte der Petersilie gut vermengen.



Die gewässerten Räucherbretter auf den Grill geben und heiss werden lassen. Sobald diese kräftig knacken, mit einem Eisportionierer oder mit der Hand lockere Bällchen formen und auf das Brett setzen. Ca. 8 Minuten bei direkter Hitze grillen.

Bei reinem Rindfleisch kann die Zeit auch etwas kürzer sein, da man es auf Wunsch rosa grillen kann.

Kurz vor dem Servieren mit der braunen Butter beträufeln und mit Petersilie bestreuen. Alles vermischen und ca. 20-30 Minuten marinieren.

Gutes Gelingen!