

Moinkballs

Zutaten:

- 1 kg frisches Rinderhack
- Bacon in dünnen Scheiben
- Gewürzmischung (Rub für 1 kg Rinderhack)
 - 2 EL Paprikapulver
 - 1 EL schwarzer Pfeffer (fein)
 - $\frac{1}{2}$ TL Chillipulver
 - $\frac{1}{2}$ TL Zwiebelpulver
 - $\frac{1}{2}$ TL Knoblauchpulver
 - 2 TL Selleriesalz
 - 1 Prise Cayennepfeffer
 - 1 gute Prise Salz
- 2 TL Senf (mittelscharf)
- BBQ-Sauce (Bulls, HEINZ,)

für den Rub

Zubereitung:

Das Rinderhack mit dem Rub und dem Senf zusammen in eine Schüssel geben und sehr gut durchmischen bzw. kneten.
Die Masse ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend aus der Masse kleine Bällchen formen, etwa 4cm im Durchmesser. Diese werden dann jeweils mit einer halben Scheibe Bacon umwickelt.

Die Bällchen nun für ca. 45 Minuten bei niedriger indirekter Hitze auf den Grill legen und zwischendurch immerzu mit der BBQ-Sauce einpinseln (glacen). Fertig!

Guten Appetit