

# Moinkballs - Fleischbällchen vom Grill

## Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Brötchen
- 1 Zwiebel
- 300 g würziger, fester Käse
- 1 kg Rinderhack
- 2 Eier
- 3 TL BBQ-Rub
- 50 Streifen Bacon
- BBQ-Soße
- Ahornsirup

Brötchen in warmem Wasser quellen lassen. Zwiebel schälen und würfeln, Käse in kleine Würfel schneiden. Hackfleisch, BBQ-Gewürz, Eier, Brötchen und Zwiebeln in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten. Anschließend zu Bällchen formen, flach drücken, jeweils 1 Käsewürfel drauflegen und wieder zu kleinen Bällen formen.

Grill auf 180 Grad (indirekte Hitze) vorheizen, Bällchen eng mit Bacon umwickeln. Moinkballs etwa 10 Minuten grillen, dann mit BBQ-Sauce einpinseln. Nach weiteren 10 Minuten auf dem Grill mit Ahornsirup bestreichen und die Temperatur des Grills auf 220 Grad erhöhen. Weitere 7-10 Minuten grillen.

Sendetermin: 07.08.2022

Koch/Köchin: Stefan Pistol

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)