

BLACK&LECKER

Rezept: Moink Balls

Zutaten:

1kg gemischtes Hackfleisch
5 Esslöffel BBQ Rub (z.B Magic Dust)
25 Scheiben Bacon
250ml BBQ Sauce

Zubereitung:

Zum Hackfleisch gibt man den BBQ Rub und knetet es gut durch. Anschließend nimmt man ca. 40g vom Hackfleisch und formt daraus eine Kugel, welche dann mit Bacon umwickelt wird (1 Scheibe sollte reichen). Damit der Bacon sich nicht wieder abwickelt, mit einem Zahnstocher das ganze fixieren.

Gegrillt werden die Moink Balls indirekt bei 120 Grad. Zu Beginn gibt man etwas Räucher Chunks auf die Glut, damit wir einen typischen Räuchergeschmack bekommen. Nach rund 40 Minuten Garzeit, pinseln wir die Moink Balls mit der BBQ Sauce ein um sie zu glasieren. Nun nochmals 20 Minuten weitergrillen, bis wir eine KT von 68-70 Grad erreicht haben. Nicht höher, sonst werden die Moink Balls zu trocken!

