



Mini Moink Balls mit Käsefüllung



40 Minuten



Hobbyköche

Zutaten

für 4 Personen

500 g	gemischtes Faschiertes (ca. 30 g pro Ball)
6 Stück	Rupp S'beschte Sortiment
1 – 2 EL	Senf
2 EL	Zwiebel fein geschnitten
32 Scheiben	Frühstücksspeck oder Bacon
nach Gefühl	Adi Matzek Grill-Würzung Universal Salz und Pfeffer aus der Mühle Adi Matzek Grillsauce Fruchtig
1 Tasse	Vogerl- oder Rucola-Salat
1 Packung	Grissini-Stangen
1 Packung	Sesam

Zubereitung

- 1 Das Faschierte mit der Grill-Würzung Universal, etwas Salz und Pfeffer würzen, dazu den Senf und die feingeschnittene Zwiebel geben und gut durchkneten. Es sollte so lange geknetet werden bis das Faschierte eine gute Bindung bekommt.
- 2 Mit nassen Händen aus ca. 30 g Faschiertem Kugeln formen. Die Kugeln flachdrücken und ein Drittel vom Eckerlkäse einlegen. Den Käse mit dem Faschierten umschließen und wieder zu einer Kugel formen.
- 3 Pro Ball 2 Scheiben Speck vorbereiten, die Kugel in die erste Scheibe fest einwickeln, dann die zweite Scheibe so um den Ball wickeln, dass das Faschierte fest umschlossen ist. Letztlich sollte der Speck kreuzweise um den Ball gewickelt sein. Wenn nötig den Bacon mit Zahnstochern fixieren.
- 4 Es sollten sich 16 Kugeln aus der Masse formen lassen.
- 5 Am vorgeheizten Grill bei etwa 150-160 °C die Mini Moink Balls für ca. 15 Minuten indirekt grillen und mit Chips räuchern.
- 6 Danach werden die Balls mit Adi Matzek's Grillsauce Fruchtig glasiert und für weitere 10 Minuten indirekt gegrillt, bis die Kerntemperatur zwischen 70 °C und 74 °C liegt.



7

Tipp:

Die Mini Moink Balls eignen sich hervorragend als Party Snack und Fingerfood. Als kleine Vorspeise kann man sie auf einem Salat anrichten, mit Sesam bestreuen und dazu Grissini Stangen reichen.
