Babybel Hackbällchen vom Grill

Ursprünglich werden die Hackbällchen auch Moink Balls in den USA genannt. Die Moink Balls sind ein Beliebtes Finger Food aus den USA. Wie der Name bereits erahnen lässt, bestehen die Moink Balls aus Rind (Muh) und Schwein (Oink). Das traditionelle Fingerfood aus den USA, welches im Wesentlichen mit Rinderhack und Bacon hergestellt wird, ist schnell zubereitet und schmeckt auch kalt ganz hervorragend.

Dieses Ursprüngliche Rezept ist von Jörn Rochow, der den Youtube Video Blog BBQ aus Rheinhessen betreibt, etwas Verändert worden.

Ich kann nur sagen nachdem ich mich auch an diesem Tollen Rezept versucht habe, Ja Ihr müsst das Unbedingt nach machen, es ist sehr Einfach und schnell auf den Grill gebracht, da es nur insgesamt acht Zutaten zubereitet wird.

Und so Funktioniert es:

Babybel Hackbällchen vom Grill

Zutaten für vier Bällchen:

4 mini Babybel

400g Gemischtes Hack

1 Ei

8 Scheiben Frühstücks Bacon

BBQ Gewürzmischung

BBQ Sauce

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit einem Ei und einer BBQ Gewürzmischung eigener Wahl vermischen und kneten.

Jetzt das Hack in vier gleich schwere teile Teilen.

Das Hack zu einer Kugel formen und jeweils ein mini Babybel in Kugel drücken und wieder ordentlich verschließen, damit der Käse später beim Grillen nicht Ausläuft.

Jetzt die Hackkugeln in zwei Scheiben Frühstücks Bacon einrollen.

Die Babybel Hackbällchen werden Indirekt für ca. 20 Minuten Gegrillt. Nach den 20 Minuten überzieht (Glasiert) man die Moink Balls mit einer BBQ Sauce seiner Wahl und Grillt diese weitere 10 Minuten.

Seht Euch auch das Video von Jörn BBQ aus Rheinhessen an, er Erklärt hier noch einmal alle Schritte sehr Anschaulich.