

GEGRILLTE HACKFLEISCHSPIESSE MIT BBQ-SAUCE



FÜR DIE BBQ-SOSSE

1. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Die Knoblauchzehen mit der Breitseite eines großen Küchenmessers fest zerdrücken, die Schale entfernen und fein hacken. Frischen Thymian waschen, mit einem Papiertuch trocken tupfen, die Blättchen abzupfen und fein hacken.
2. Erhitze dann das Öl in einer kleinen Pfanne und dünste die Zwiebelwürfel kurz an. Gib dann den die Cola, den Ketchup, Tomatenmark, Knoblauch, braunen Zucker, Balsamico und alle Gewürze und Kräuter hinzu. Lasse alles aufkochen und so lange einkochen, bis es eine sirupartige Konsistenz hat. Das dauert etwa 10 Minuten. Schmecke dann die Soße mit Salz und Pfeffer ab. Hebe gut die Hälfte als Dipp für den Tisch auf.

FÜR DIE GRILLSPIESSE

1. Die geputzten und gewaschenen Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die Petersilie waschen, zum Trocknen kräftig schütteln und klein hacken. Die Zwiebelringe, das Hackfleisch, die Eier, Senf, Paprikapulver, Semmelbrösel und die gehackte Petersilie vermischst du dann in einer großen Schüssel und schmeckst alles mit Salz und Pfeffer ab.
2. Anschließend portionierst du den Hackfleischteig gleichmäßig auf die zwölf Holzspieße und drückst alles gut fest.
3. Die Spieße legst du für ca. 10 bis 12 Minuten auf den heißen Grill und bestreichst sie währenddessen mehrmals mit der BBQ-Soße.

FÜR DIE SAUCE:

- 150 ml Cola
- 1 Zwiebel klein
- 15 EL Ketchup
- 5 EL Tomatenmark 3fach konzentriert
- 2 EL brauner Zucker / Rohrzucker
- 2 EL Thymian frisch, wenn getrocknet nur 1 Esslöffel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Balsamicoessig dunkel
- 1,5 TL Koriandersamen gemahlen
- 1 Prise Muskatnuss gerieben
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer

FÜR DIE HACKFLEISCHSPIESSE:

- 3 Stangen Frühlingszwiebeln
- 600 g gemischtes Hackfleisch Rind oder Lamm gehen auch
- 2 EL Senf
- 1 EL Paprikapulver
- 2 Eier
- 8 EL Semmelbrösel
- 2 EL gehackte glatter Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 12 Holzspieße