

Moinkballs / Baconballs vom Gasgrill



Zutaten

- o 1 kg Hackfleisch halb Rind & halb Schwein
- o 500 g Speisequark 40%
- o 3 EL Magic Dust Rub
- o 10 Scheiben Käse z.B. Schmelzkäse / Cheddarkäse
- o 20 Scheiben Bacon ca 400g

- Das Hackfleisch und die Gewürzmischung (MagicDust) kommen in eine große Schüssel.
- Fügt hier jetzt noch den Quark hinzu und vermischt alles gut und gleichmäßig miteinander. Durch den Quark wird der Moinkball schön fluffig.

Wir empfehlen euch dafür [Einweghandschuhe](#) zu benutzen.

- Bereitet nun euren Käse vor. Wir haben uns für würzigen Scheiblettschmelzkäse entschieden, da dieser sehr viel Aroma hat und zudem hervorragend flüssig wird. :-)

Knetet euch jeweils eine Scheibe zu einem kleinen Ball zusammen. Dies ist die perfekte Größe für einen Moinkball.

- Macht das mit allen Scheiben. (10 Stück)
- Nun nehmt ihr euch eine Handvoll Hackfleisch und drückt den Käse wie auf dem Foto zu sehen ist mittig in die Hackfleischmasse.

Schaut, dass ihr mit der Hackmasse auf 10 Moinkballs kommt.

- Wenn der Käse fast verschwunden ist, drückt die Seiten wieder etwas zu.
- Formt nun eine schöne runde Kugel aus dem Hackfleisch mit dem Käse drin.
- Nun legt ihr zwei Scheiben Bacon über Kreuz übereinander.
- Schlagt zuerst ein Ende der unteren Scheibe über den Moinkball.
- Dann die anderen Seiten überschlagen, sodass ihr später einen fast geschlossenen Baconball habt.
- Diese Schritte wiederholt ihr mit dem übrigen Hackfleisch und Käse. Wenn ihr 10 Baconballs fertig geformt und eingewickelt habt, legt sie am Besten auf ein Rost.

Wir haben uns hier für die [Konicsform](#) mit dem dazugehörigen Rost von Ikea entschieden.

Somit tropft das Fett und evtl. auslaufender Käse nicht auf euren Grill sondern landet direkt in der Form. Das spart Zeit beim Reinigen :-)

Nun geht es an die Vorbereitung des Grills.

Wir haben uns überlegt die Moinkballs noch ein bisschen zu smoken, während sie garen. Dazu haben wir eine [Räucherbox](#) voll mit [AppleWood Chips](#) gefüllt. (Die Chips selbst haben wir zuvor 1/2 Std gewässert) Der Grill wird auf ca. 160-180 Grad vorgeheizt.

Wir haben lediglich den linken und rechten Brenner angemacht.

Den rechten Brenner, auf welchem die Räucherbox steht, dabei auf volle Kraft und den linken Brenner haben wir zum Regeln der Temperatur genutzt.

Die Konics Form mit den Moinkballs haben wir in die Mitte des Grills gestellt.

Deckel schließen und ca. 50 Minuten garen lassen.

Nach ca. 30 Minuten bestreicht die Balls mit eurer Barbecuesauce. Benutzt dazu am besten einen [Silikonpinsel](#).

Achtet, darauf, dass die Balls rundherum mit Sauce bedeckt sind. Die Unterseite könnt ihr vernachlässigen. :-)

Bei der Barbecue Sauce haben wir uns für eine [Sweet and Spicy Sauce](#) von Mississippi entschieden.

Nach ca. 50 Minuten sind die Moinkballs fertig und können serviert werden.

Der größte Moment neben dem Verkosten der Balls ist der Anschnitt.

Wenn der Käse sich seinen Weg in Richtung Teller sucht... Da läuft einem das Wasser im Munde zusammen.

Wir wünschen viel Spaß beim Nachgrillen und guten Appetit.