



Rubrik: Vom Smoker

Onion (M)Oink Balls

Eigentlich heißen die leckeren Bällchen im Original Moink Balls, hergeleitet von "muh" für Rind und "oink" für Schwein. Dabei trifft Rinderhack auf Bacon vom Schwein. Da ich aber nur Schweinehack verwendet habe, wurden es eben Oink Balls.

Ihr benötigt:

500g Hackfleisch (gewürzt)

Ca. 10 Scheiben Bacon

2 große Gemüsezwiebeln

Bergkäse

BBQ-Sauce

Falls ihr ungewürztes Hackfleisch verwenden wollt, müsst ihr es natürlich noch würzen, entweder klassisch mit Pfeffer, Salz, Knoblauch, Kümmel und etwas Majoran, oder auch rauchig mit BBQ-Rub.

Falls ihr Rinderhack verwendet, würde ich die Variante mit BBQ-Rub empfehlen.

Im Original werden Käsewürfel in der Mitte der Bällchen platziert.

In Abwandlung dieser Rezeptur habe ich fein gehackten Bergkäse direkt unter das Hackfleisch gemischt.

Die Gemüsezwiebeln wurden halbiert und die einzelnen Stücke im Smoker kurz angedünstet. Das macht sie etwas geschmeidiger und besser formbar.

Aus der Käse-/ Hackmasse werden Kugeln geformt und mit den Zwiebeln ummantelt. Ich habe Gemüsezwiebeln verwendet. So kamen die Bällchen auf ungefähr 6cm Durchmesser. Mit ca. 100g Hack pro Bällchen (also 5 aus 500g) ist das schon eine ordentliche Portion.

Ihr könnt natürlich auch filigraner arbeiten und dadurch auch die Garzeit verkürzen. Allerdings sollte man trotzdem der Zwiebel genug Zeit zum Garen geben.

Anschließend werden die Bällchen noch mit 2 Bacon-Scheiben umwickelt und mittels Schaschlik Spießen fixiert.



Die Bällchen werden bei ca. 160°C indirekt gegrillt und benötigen ca. 45 Minuten Garzeit. Etwa nach 30 Minuten werden die Bällchen mit etwas BBQ-Soße bestrichen und fertig gegrillt. Die Glasur ist dann karamellisiert. Verzehrfertig sind die Onion (M)Oink Balls wenn sie eine Kerntemperatur von ca. 72°C haben.