



Kochwerkstatt Wiesbaden

Zutaten für 12 Chili-Cheese Moink Balls:

500g Hackfleisch (gemischt)

3 Scheiben Cheddar-Käse

50g Magic Dust

2 Jalapeños

12 Scheiben Bacon

Flüssigen Honig

BBQ-Sauce

Hackfleisch hat die blöde Eigenschaft, dass es ungewürzt ziemlich langweilig schmeckt. Aus diesem Grund nehmen wir Magic Dust.

Um unserer Mischung aus Schweine- und Rinderhack (die Kombination ist der Grund für den Namen: Rind (Mooh) + Schwein (Oink) = Moink).

Nun geht es an die Füllung, die später wunderbar cremig aus den Moink Balls herauslaufen wird. Dazu wird der Cheddar mit den gehackten Jalapeños vermischt.

Kommen wir nun zur Hochzeit von Füllung und Hackfleisch. Mit jeweils etwa 40 Gramm Hackfleisch formen wir 12 runde, flache Scheiben. In die Mitte jeder Scheibe legen wir ein Chili-Cheese-Bällchen und umschließen dieses anschließend vollständig mit dem Hackfleisch.

Achtet darauf, dass wirklich alles dicht verschlossen ist, sonst habt ihr später eine ziemliche Sauerei auf dem Grill.

Zum krönenden Abschluss umwickeln wir jedes Bällchen mit einer Scheibe Speck.

In der Ruhe liegt die Kraft: Damit das Hackfleisch nicht außen verbrennt, während es innen noch roh ist und damit der Käse vollständig schmilzt, grillen wir die Moink Balls bei einer niedrigen

Temperatur zwischen 110 und 120 Grad und nicht direkt über der Glut/Flamme.

Grundsätzlich geht das mit jedem Grill. Und um nun wirklich alles aus den Moink Balls rauszuholen, geben wir noch eine Hand voll Räucherspäne mit in die Glut und lassen die Bällchen ordentlich räuchern.

Wir verschließen den Deckel. Nach etwa 20 Minuten sehen wir uns wieder.

Die Moink Balls sind nun fast fertig, aber nur fast. Für den krönenden Abschluss bestreichen wir jedes Bällchen mit einer Soße, die zu gleichen Teilen aus BBQ-Sauce und Honig besteht. Und wir geben ihnen zum Schluss nochmal richtig Hitze (etwa 200 Grad für 5-10 Minuten), damit der Bacon schön kross wird und die aufgetragene BBQ-Sauce leicht karamellisiert.

Mit Gefühl kann man die Moink Balls nun auch mal kurz direkt über der Glut platzieren – aber Vorsicht: Das Fett lässt die Flammen ziemlich schnell hochschießen und die Bällchen können verbrennen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82