

Moink Balls

Moo und Oink – eine Kombination die sich nicht nur als Burger gut macht. Diese leckeren Hackfleischbällchen bekommen durch den Bacon den extra Pfiff! Wenn du mehr Moo möchtest, kannst du noch ein Stückchen Käse in denn Bällchen verstecken. Auch beim Würzen kannst du dich kreativ ausleben, erlaubt ist was schmeckt!

Die Bällchen sind ein toller Snack auf langen Wanderungen oder passen bei einem gemütlichen Picknick perfekt zum Kartoffelsalat.

Du brauchst:

(ergibt etwa 12 Bällchen)

- 300g Rinderhackfleisch
- 2 Packungen Bacon-Streifen
- 1 Zwiebel
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 1 Teelöffel Gewürze (zum Beispiel frische Kräuter oder Chili oder Knoblauchpulver oder oder oder...)
- Etwas Öl zum Anbraten
- Zahnstocher

So geht's:

Als erstes schneidest du die Zwiebel ganz fein. Dann kommt das Hackfleisch in eine große Schüssel und du gibst die kleingeschnittene Zwiebel dazu. Salz und Pfeffer kannst du auch gleich dazugeben. Dann darfst du dich entscheiden ob du noch mehr würzen willst. Ich mag es gerne scharf, deswegen habe ich eine Extraportion Pfeffer und etwas Chilipulver dazugegeben. Frische Kräuter, zum Beispiel kleingehackte Petersilie oder Oregano schmeckt aber auch ganz lecker.

Wenn alles in der Schüssel ist, kannst du alles miteinander vermengen. Entweder nimmst du einen Rührlöffel oder deine Hände und knetest alles wie Brotteig.

Wenn alles gut miteinander vermischt ist kannst du kleine Bällchen formen, sie sollten etwa so groß wie eine Walnuss werden. Lege die geformten Bällchen auf einen sauberen Teller.

Dann werden die Bällchen mit jeweils einem Streifen Bacon eingewickelt. Dafür halbiert du die Streifen am besten einmal. Wenn die Streifen nicht am Bällchen halten wollen, kannst du sie mit einem Zahnstocher fixieren.



Dann geht es ans Braten. Dafür erhitzt du etwas Öl in einer Pfanne. Da lässt du dir am Besten von einem Erwachsenen helfen, denn wenn heißes Öl spritzt kann das sehr weh tun!

Die Bällchen werden dann in der heißen Pfanne von allen Seiten gleichmäßig angebraten. Wenn sich der Bacon dabei löst, ist das nicht so schlimm, einfach mit einem weiteren Zahnstocher fixieren.

Wenn ihr einen Grill habt, könnt ihr die Bällchen auch darauf backen. Dafür am besten eine Aluschale verwenden.

Wenn die Bällchen von allen Seiten gleichmäßig gebräunt und der Bacon knusprig ist, kannst du sie aus der Pfanne beziehungsweise vom Grill nehmen. Mit einem Küchentuch kannst du das überschüssige Fett abtupfen und dann sind die Bällchen fertig zum Genießen!

Entweder du isst sie gleich oder packst sie ein und nimmst sie mit bei deinem nächsten Ausflug.



Moink Moink beziehungsweise guten Appetit!!