

Onion & Cheddar Moinkballs



- **Küche:**Amerikanisch
- **Gang:**Abendessen, Snack
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Onion & Cheddar Moink Balls - Was für ein witziger Name, aber in Amerika ein „Klassiker“, der auf keiner Grillparty fehlen darf!

Bei den beliebten Moink Balls steht das „**Moo**“ für das **Rindfleisch** und „**Oink**“ für den **Speck** oder Bacon.

Die gefüllten Hackbällchen gibt es **in vielen herzhaften Variationen**, wie etwa mit Cheddar Käse oder Zwiebeln. Sie eignen sich prima als Party-Fingerfood und sind wunderbar vorzubereiten, dabei einfach zu grillen oder im Backofen zuzubereiten. Perfekt fürs nächste Grillfest!

Zutaten

- 6 große große Gemüsezwiebeln
- Zwiebelinneres gewürfelt, für die Füllung

- 400 g Rinderhack - Tatarfleisch
- 250 g Bacon oder magerer Speck in dünnen Scheiben
- 3 El Barbecue - Sauce zum Einstreichen
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln schälen und vorsichtig die Wurzel heraus schneiden, halbieren. Das Zwiebelinnere bis auf die letzten 3 Schichten heraus nehmen und würfeln. Zum Tatarfleisch geben, mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Etwa 60 - 80 g schwere Bällchen formen in Bacon einhüllen. In diese Zwiebelhälften drücken, verschließen. Alternativ Cheddar-Käse hineingeben.

Schritt2

Für ca. 30 min. auf den Grill legen. Für eine schöne karamellierte Kruste, in den letzten 5 min. mit Barbecue Sauce einpinseln und mit der Barbecue Sauce servieren.

Onion & Cheddar Moinkballs: Barbecue als ultimatives Beef-Grillerlebnis

Für viele ist das **American Barbecue das ultimative Grillerlebnis**. Dabei leitet sich der Begriff „Barbecue“ aus dem **spanischen Wort „Barbacoa“** ab, was so viel bedeutet wie Grill oder Grillparty.

Für Liebhaber ist Barbecue Grillen eine **Herzensangelegenheit**. Es geht in erster Linie nicht darum, die Gäste schnell zufriedenzustellen, sondern viel eher um das Genießen. In der Regel werden große Fleischstücke zubereitet und lange bei niedriger Temperatur gegart, um das **Fleisch besonders zart und saftig** zu bekommen.

Die größten Fans besitzen natürlich einen **Barbecue Smoker**. Hierauf werden klassisch Spareribs (Schweinerippen), Pulled Pork und Beef-Stücke gebraten. Das Rindfleisch wird auf verschiedenste Weise je nach Teilstück zubereitet. Beliebt sind:

- klassisches Filet-Steak (gilt als zartestes Stück)
- Rinder-Hackfleisch für selbstgemachte Burger
- Flanksteak
- T-Bone Steak
- Tenderloin Steak
- Roastbeef
- Rib-Eye Steak
- Sirloin Steak
- Moink Balls (kleine, gefüllte Hackbällchen)

Um das Fleisch auf den Punkt zu garen, empfehlen wir ein **Grillthermometer**. Diese gibt es in vielerlei Ausführungen und Preisklassen. **Ein Rat:** Wer günstig kauft, kauft zwei Mal. Investieren Sie lieber in ein hochwertiges Modell, welches genau misst und langlebig ist.

Rezeptart: Fingerfood, Fleischgerichte, Grillrezepte für Fleisch, Hackfleischgerichte, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Rindfleisch **Tags:** amerikanisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)331
- KH (g)15,6
- Fett (g)14,4
- Eiweiß (g)33,8
- Ballast (g)3,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/onion-cheddar-moinkballs/>