

## "Muh" trifft "Oink" - so machst du Moink Balls

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 5 Moink Balls

250 g Rinderhack  
4 Teelöffel Cumin  
4 Teelöffel Salz  
2 Teelöffel Pfeffer  
2 Teelöffel Paprika scharf  
10 Streifen Bacon  
50 g Cheddar  
50 g Büffelmozzarella  
BBQ Sauce  
Honig

### Besonderes Zubehör

Smokebox  
Räucherchips  
Gasgrill

Wie sagt man so schön: "Klingt komisch, is(s)t aber so!". Moink Balls sind zwar ein BBQ-All-Time-Favourite aber eigentlich weiß man oft gar nicht, wo der Name überhaupt herkommt.

Na hier, vom Karl Moik! Ah nee ... Monk Balls - der chinesische Snack der Shaolin Mönche? Auch nicht. Schlechter Dorfkind-Gangster-Rap? "I say Muhhhhh - you

say Oiiiiink! - What's the word? - MOIIINK!?" So gar nicht. Aber schon fast richtig. Denn irgendein findiger Griller gab den verdammt leckeren BBQ-Buletten diesen lustigen Kosennamen. "Muh" für die Kuh (Rinderhack und Käse) und "Oink" für den (Schweine-) Bacon.

So, Mysterium gelöst. Was aber kein Geheimnis ist, ist der absolut fantastische süchtigmachende Geschmack inklusive "Aha"-Effekt. Geschmolzener Mozzarella und Cheddar ummantelt von gewürztem Rinderhack, umwickelt mit Bacon, gesmoked und mit BBQ Sauce eingepinselt. Klingt einfach genial und schmeckt auch so. Perfekt auch 1 Tag im Voraus zuzubereiten und im Kühlschrank bis zur großen BBQ Party zu parken. Mach am besten ein paar auf Reserve. Die kleinen Moinks sind nämlich schneller weg, als du die lustige Namensanekdote erzählen kannst.

- 1 -

Hackfleisch mit Gewürzen vermischen und beiseitestellen. Cheddar und Büffelmozzarella in gleich große Stücke schneiden.

- 2 -

Pro Moink Ball ca. 50 g Hackfleisch verwenden. Mittig ein Stück Käse eindrücken und mit Hack umschließen. Zu Bällen formen und mit jeweils 2 Scheiben Bacon umwickeln.

- 3 -

Räucherchips in Smokerbox füllen und über einem der Brenner einsetzen. Grill auf 120 °C vorheizen.

- 4 -

Moink Balls bei indirekter Hitze 20-30 Minuten smoken.

## "Muh" trifft "Oink" - so machst du Moink Balls

- 5 -

BBQ Sauce nach Belieben mit Honig verrühren. Moink Balls mit Mix bestreichen. Bei maximaler direkter Hitze kross angrillen und servieren.