

Alex' Moink Balls mit Hasselback Potatoes

(Hackbällchen mit Fächerkartoffeln nach amerikanischer Barbecue-Art)

Für 4 Portionen

Zutaten Kartoffeln

8 große Kartoffeln
(festkochend)
3 EL Olivenöl
1 EL Meersalz
100 g Butter
3 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel
3- 4 Zweige Rosmarin

Zubereitung Kartoffeln

Die Kartoffeln eine Stunde in heißem Wasser einlegen. Danach schmale Scheiben einschneiden – so dass eine Art Fächer entsteht. Die Kartoffeln in eine Aluschale oder ein anderes Behältnis legen. Anschließend mit Öl bestreichen und Meersalz darüber geben. Die Butter zusammen mit den Knoblauchzehen, der gewürfelten Zwiebel und den Rosmarinzweigen in einer Pfanne andünsten. Anschließend die Mischung über die eingeschnittenen Kartoffeln gießen. Etwa 45 Minuten grillen bis sie gar sind.

Zutaten Hackbällchen

1 kg Rinderhackfleisch
1 rote Zwiebel
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL geräuchertes
Paprikapulver
Salz und Pfeffer
250 g Gouda
250 g (oder 20 Stück)
Speckscheiben (Bacon)
100 ml Barbecue-Sauce

Zubereitung Hackbällchen

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Das Hackfleisch mit dem Senf, den Zwiebelwürfeln und den Gewürzen gut vermischen. Den Gouda für die Füllung in Würfel schneiden. Nun das Hackfleisch in ca. 10 Portionen teilen und zu Kugeln (Tennisballgröße) formen, in der Mitte je einen Käsewürfel einarbeiten. Mit jeweils zwei Speckscheiben die Kugeln ummanteln und rundum mit der Barbecue-Sauce einpinseln. Die Moinkballs zu den Kartoffeln auf den Grill legen und 15 bis 20 Minuten grillen.

Tipp: Erst die Kartoffeln auf den Grill und nach einer halben Stunde die Moinkballs dazu, dann ist alles gleichzeitig fertig.

Guten Appetit!