

Glasierte Bacon-Meatballs

Hauptspeise

Fleischgerichte

Grillen



ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ○ ○ ○

Zwiebel schälen und fein hacken. Faschiertes mit Zwiebel, Kotányi Grill Barbecue und einer guten Prise Kotányi Pfeffer vermischen. Kleine Bällchen mit ca. 3 cm Durchmesser formen und mit je einer Scheibe Speck umwickeln. Aus Honig, Sonnenblumenöl, Kotányi Grill Barbecue und Kotányi Thymian eine Marinade anrühren.

Die Bacon-Meatballs für 8-10 Minuten von allen Seiten grillen bis sie knusprig sind. Am Ende der Grillzeit mit der Marinade einpinseln. Fertige Bacon-Meatballs mit Baguette anrichten und servieren.

ZUTATEN

600 g Faschiertes
gemischt

1 Stk. Zwiebel gelb

150 g Speck in Scheiben

2 TL Kotányi GRILL
Barbecue

Kotányi Pfeffer schwarz
gemahlen

2 Stk. Baguette

Marinade:

3 EL Honig

1 EL Sonnenblumenöl

2 TL Kotányi GRILL
Barbecue

1 TL Kotányi Thymian
gerebelt