

Glasierte Bacon-Meatballs

45–60 Min

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein hacken. Hackfleisch mit Zwiebel, Grill Barbecue und einer guten Prise frisch gemahlenem Pfeffer vermischen. Danach kleine Bällchen mit ca. 3 cm Durchmesser formen und mit je einer Scheibe Speck umwickeln.
2. Aus Honig, Sonnenblumenöl, Grill Barbecue und Thymian eine Marinade anrühren. Nun Die Bacon-Meatballs für acht bis zehn Minuten von allen Seiten grillen, bis sie knusprig sind. Am Ende der Grillzeit mit der Marinade bestreichen.
3. Die fertigen Bacon-Meatballs mit Baguette anrichten und servieren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

600 g	Hackfleisch gemischt
1 Stk.	Zwiebel gelb
150 g	Speck in Scheiben
2 Stk.	Baguette
2 TL	Grill Barbecue
1 Prise	Pfeffer schwarz gemahlen

Für die Marinade

3 EL	Honig
1 EL	Sonnenblumenöl
2 TL	Grill Barbecue
1 TL	Thymian gerebelt