

Meatballs mit Bacon

Zutaten: für 4 Personen

250 g Hackfleisch

1 Ei

50 g Lauch Zwiebeln

80 g Mittelalter Gouda

1 TL Senf

1 TL Körniger Senf

Pfeffer aus der Mühle

Salz

100 g Bacon Streifen



Zubereitung

Zwiebeln der Länge nach halbieren und fein würfeln. Zum Hackfleisch geben.

Mittelalten Gouda in kleine Würfel schneiden und unter das Hackfleisch mischen.

Mit Senf und körnigem Senf z.B. französischem Rotisseur, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz würzen.

Die Hackfleischmasse gut verkneten, bis sie geschmeidig ist. 6 kleine Frikadellen formen.

In je einen Streifen Bacon oder durchwachsenen Speck einwickeln und leicht flach drücken.

Auf ein Rost legen und auf der mittleren Schiene im Grill Stufe 2 ca. 15 Min. von der 1. Seite und 5 Min. von der 2. Seite grillen.

Eine Fettpfanne unterstellen, um den Bratensaft aufzufangen. Wichtig ist, daß die Meatballs mit Bacon nur auf mittlerer Heizstufe gegrillt werden, damit sie saftig bleiben.