



καλή όρεξη! griechisch für *Guten Appetit* Fleischbällchen mit Krautsalat und Tsatsiki



Kategorie	Fleisch
Empfohlener Grill	Grill mit Deckel
Grillart	indirekt und direkt
Schwierigkeitsgrad	einfach
Rezept geeignet für	4 Portionen
Vorbereitungszeit	ca. 10 Minuten
Grillzeit	ca. 15 Min / 180 °C + 15 Min / 200 °C

Zutaten

- 400 g Hackfleisch gemischt
- n. B. Salz & Pfeffer gemahlen
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Muskat
- 1 EL Kräuter nach Geschmack
- 1 EL Rapsöl
- n. B. Krautsalat
- n. B. Tsatsiki
- n. B. Barbecuesoße

Ausrüstung

- Grill mit Warmhalterost
- Gussplatte oder Ebelskiver-Einsatz
- Schüssel

Zubereitung

Gereinigten Grill vorheizen. Hackfleisch und Gewürze (nach Geschmack mit Ei ergänzen) in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Kleine Bällchen formen und auf dem Warmhalterost bei ca. 180 °C für etwa 15 Minuten bei geschlossenem Deckel räuchern.

Anschließend die Hackbällchen auf einer geölten Gussplatte oder im Ebelskiver-Einsatz beidseitig bei direkter Hitze (ca. 200 °C) für ca. 15 Minuten grillen.

Hackbällchen mit Krautsalat, Tsatsiki und je nach Geschmack mit Barbecuesoße servieren.

Abkürzungen

EL = Esslöffel | TL = Teelöffel | Msp = Messerspitze | ml = Milliliter (1000 ml= 1 Liter) | Pkg. = Packung | g = Gramm (1000 Gramm = 1 kg) | kg = Kilogramm | n.B. = nach Bedarf