

Kräuter-Hackfleisch-Bällchen



Zutaten für 4 Personen

600 gr.	gemischtes Hackfleisch (halb Rind- halb Schweinefleisch)
2-3	Knoblauchzehen
6 EL	Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Rucola)
	Mehrsalz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle und ein wenig Muskatnuss zum Würzen
	Rosmarinzweige
1 EL	Olivenöl
2 EL	mittelscharfer Senf

Vorbereiten

1. Hackfleisch in eine Schüssel geben, die geschälten Knoblauchzehen pressen und dazugeben. Die gewaschenen Kräuter fein hacken und begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gut würzen und vermengen.
2. Rosmarinzweige waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
3. Aus dem Hackfleisch kleine Bällchen (ca. 3-4cm) formen. Rosmarinzweige vorsichtig durch die Hackbällchen stossen.
4. Olivenöl und Senf verrühren und die Fleischbällchen damit einpinseln. Hackbällchen mind. 1 Stunde im Kühlschrank zugedeckt marinieren.





Zubereitung auf dem Grill

Die Grillbällchen bei mittlerer Hitze ca. 12 bis 15. Minuten auf der Gusseisenplatte grillen. Bällchen nach halber Grillzeit wenden.

Tipp

Mit Lauchrisotto und gedämpften Tomaten servieren!

Für den Gaskugelgrill

Tichter	Vulkanposition 
Deckel	offen
Benötigtes Grillzubehör	Gusseisenplatte
Vorheizen	10 Min. auf der Stufe    bei geschlossenem Deckel